



CALENDARIO DE PRÁCTICAS

1º SEMESTRE

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 0 19-23/9	9-10					Bienvenida a los alumnos de primero
	18:30/19:30					
SEMANA 1 26-30/9	9-10	APERTURA CURSO				
	18:30/19:30					
SEMANA 2 3-7/10	9-10	SAN FRANCISCO DE ASIS				
	18:30/19:30					
SEMANA 3 10-15/10	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. GRUPOS 1 Y 2		12 OCTUBRE.	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. GRUPOS 1 Y 2	
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 4 17-21/10	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (CARNE Y DERIVADOS) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPOS 1 Y 2				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 5 24-28/10	9-10					
	18:30/19:30					
SEMANA 6 31-10/4-11	15:30/16:30		1 NOVIEMBRE			
	18:30/19:30					
SEMANA 7 7-11/11	15:30/16:30	SEMINARIOS TEÓRICO- PRÁCTICOS NAPD GRUPO A		LA ALMUDENA	SEMINARIOS TEÓRICO- PRÁCTICOS NAPD GRUPO A	
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 8 14-18/11	15:30/16:30	SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NAPD GRUPO B				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 9 21-25/11	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 3				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 10 28/11-2/12	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 3				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 11 5-9/12	9-10		LA CONSTITUCIÓN		LA INMACULADA	
	18:30/19:30					
SEMANA 12 12-16/12	15:30/16:30	SEMINARIOS TEORICO-PRÁCTICOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA GRUPO ÚNICO				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 13 19-22/12	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 4				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					

SEMANAS 26/12 - 6/1	9-10	NAVIDAD				
	18:30/19:30					
SEMANA 14 9-13/1	15:30/16:30	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 4				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 15 16-20/1	9-10 h					
	18:30/19:30					



CALENDARIO DE PRÁCTICAS

2º SEMESTRE

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 0 6-10/2	9-10 h					
	18:30/19:30					
SEMANA 1 13-17/2	9-10 h					
	18:30/19:30					
SEMANA 2 20-24/2	9-10 h	DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - GRUPO UNICO				
	10-11 h					
	11-12 h					
	12-13 h					
SEMANA 3 27/2-3/3	9-10 h	DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO UNICO				
	10-11 h					
	11-12 h					
	12-13 h					
	13-14 h					
SEMANA 4 6-10/3	9-10 h					
	18:30/19:30					
SEMANA 5 13-17/3	9-10 h				Jornadas de orientación profesional	
	14:30-19:30					
SEMANA 6 20-24/3	9-10 h					
	18:30/19:30					
SEMANA 7 27-31/3	9-10 h					
	18:30/19:30					
SEMANA 8 3/4-6/4	9-10 h					SEMANA SANTA
	18:30/19:30					
SEMANA 10-14/4	15:30/16:30	SEMANA SANTA				
	18:30/19:30					
SEMANA 9 18-21/4	15:30/16:30	SEMANA SANTA				CONGRESO CCVV
	18:30/19:30					
SEMANA 10 24-28/4	15:30/16:30					
	16:30/17:30					
	17:30/18:30			TEBA	TEBA	
	18:30/19:30			TEBA	TEBA	
SEMANA 11 1-5/5	15:30/16:30	1 de mayo	2 de mayo			
	16:30/17:30					
	17:30/18:30			TEBA	TEBA	
	18:30/19:30					
SEMANA 12 8-12/5	15:30/16:30	ACMN				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30		TEBA	TEBA		
	18:30/19:30					
SEMANA 13 15-19/5	9-10 h	SAN ISIDRO	TPA			
	10-11 h					
	11-12 h					
	12-13 h					



CALENDARIO DE PRÁCTICAS

2º SEMESTRE

SEMANA 14 22-26/5	9-10 h					
	10-11 h		TPA			
	11-12 h					
	12-13 h					
	15:30/16:30	ACMN-Visita				
	16:30/17:30					
	17:30/18:30					
	18:30/19:30					
SEMANA 15 29/5-2/6	15:30/16:30					
	18:30/19:30					