



CALENDARIO DE PRÁCTICAS 1º SEMESTRE

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
SEMANA 0 18-22/9	15:30-16:30 h					Bienvenida a los alumnos de primero				
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 1 25-29/9	15:30-16:30 h									
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 2 2-6/10	15:30-16:30 h					SAN FRANCISCO DE ASIS				
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 3 9-13/10	15:30-16:30 h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.			12 OCTUBRE					
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 4 16-20/10	15:30-16:30 h				PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.			GRUPOS 1 Y 2		
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 5 23-27/10	15:30-16:30 h									
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 6 30/10-3/11	15:30-16:30 h			1 NOVIEMBRE						
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 7 6-10/11	15:30-16:30 h	SEMINARIOS TEÓRICO PRACTICOS NAPD GRUPO A			LA ALMUDENA	GRUPO A				
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									
SEMANA 8 13-17/11	15:30-16:30 h	SEMINARIOS TEÓRICO PRACTICOS NAPD GRUPO B								
	16:30-17:30 h									
	17:30-18:30 h									
	18:30-19:30 h									



CALENDARIO DE PRÁCTICAS

1º SEMESTRE

SEMANA 9 20-24/11	15:30-16:30 h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 3				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
SEMANA 10 27/11-1/12	15:30-16:30 h					
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
SEMANA 11 4-8/12	15:30-16:30 h			LA CONSTITUCIÓN		LA INMACULADA
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
SEMANA 12 11-15/12	15:30-16:30 h	SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA GRUPO UNICO				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
SEMANA 13 18-21/12	15:30-16:30 h					
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
25-29/12	10-11h/14-15h	VACACIONES DE NAVIDAD				
	13-14h/17-18h					
1-5/1	10-11h/14-15h					
	13-14h/17-18h					
SEMANA 14 8-12/1	15:30-16:30 h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 4				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
SEMANA 15 15-19/1	15:30-16:30 h					
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					