



**CALENDARIO DE CLASES PRÁCTICAS**

**1<sup>ER</sup> SEMESTRE**

<b>PRACTICAS 1º SEMESTRE</b>						
02 de septiembre - 13 de diciembre						
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 1</b> <b>02-06 /9</b>	15:30-16:30 h					
	18:30-19:30 h					
<b>SEMANA 2</b> <b>09-13/9</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 1</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 3</b> <b>16-20/9</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL GRUPOS 1 y 2 Y GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPOS 1 Y 2</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 4</b> <b>23-27/09</b>	15:30-16:30 h					
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 5</b> <b>30/09-04/10</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 2</b>				<b>San Francisco de Asís</b>
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
<b>SEMANA 6</b> <b>07-11/10</b>	15:30-16:30 h	<b>SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 1</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 7</b> <b>14-18/10</b>	15:30-16:30 h	<b>SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 2</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 8</b> <b>21-25/10</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 3</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
<b>SEMANA 9</b> <b>28-31/10 - 01/11</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL GRUPO 3 Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPOS 3 Y 4</b>				<b>TODOS LOS SANTOS</b>
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
<b>SEMANA 10</b> <b>04-08/11</b>	15:30-16:30 h					
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 11</b> <b>11-15/11</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO 4</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					



**CALENDARIO DE CLASES PRÁCTICAS**

**1<sup>ER</sup> SEMESTRE**

<b>SEMANA 12</b> <b>18-22/11</b>	15:30-16:30 h	<b>SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA GRUPO UNICO</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
	18:30-19:30 h					
<b>SEMANA 13</b> <b>25-29/11</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL GRUPO 4</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 14</b> <b>02-05/12</b>	15:30-16:30 h	<b>PRACTICAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL GRUPO 4</b>				<b>LA CONSTITUCIÓN</b>
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					
<b>SEMANA 15</b> <b>09-13/12</b>	15:30-16:30 h	<b>LA INMACULADA CONCEPCIÓN</b>				
	16:30-17:30 h					
	17:30-18:30 h					