



**CALENDARIO DOCENTE DE PRÁCTICAS**

**1º SEMESTRE**

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 1</b> 04-08/9	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h					
	16:30-17:30h					
	17:30-18-30h					
<b>SEMANA 2</b> 11-15/9	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 1) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 1)				
	16:30-17:30h					
	17:30-18-30h					
	18:30-19:30h					
<b>SEMANA 3</b> 18-22/09	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 1) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 1)				
	16:30-17:30h					
	17:30-18-30h					
	18:30-19:30h					
<b>SEMANA 4</b> 25-29/09	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 2) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 2)				
	16:30-17:30h					
	17:30-18-30h					
	18:30-19:30h					
<b>SEMANA 5</b> 2-6/10	14:30-15:30h			Festividad de <b>SAN FRANCISCO DE ASÍS</b>		
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 2)			Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 2)	
	16:30-17:30h					
	17:30-18-30h					
<b>SEMANA 6</b> 9-13/10	14:30-15:30h			Día de la HISPANIDAD		
	15:30-16:30h					MÍNIMA
	16:30-17:30h					INCIDENCIA???
	17:30-18-30h					
	18:30-19:30h					



**CALENDARIO DOCENTE DE PRÁCTICAS**

**1º SEMESTRE**

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 7</b> 16-20/10	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h					
	16:30-17:30h	PRÁCTICAS RESTAURACIÓN COLECTIVA (APPCC) Grupo 1				
	17:30-18:30h	PRÁCTICAS RESTAURACIÓN COLECTIVA (APPCC) Grupo 1				
	18:30-19:30h	PRÁCTICAS RESTAURACIÓN COLECTIVA (APPCC) Grupo 2				
	19:30-20:30h	PRÁCTICAS RESTAURACIÓN COLECTIVA (APPCC) Grupo 2				
<b>SEMANA 8</b> 23-27/10	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
	16:30-17:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
	17:30-18:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
	18:30-19:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
<b>SEMANA 9</b> 30/10-3/11	14:30-15:30h					SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 1
	15:30-16:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)		DÍA TODOS LOS SANTOS	PRÁCTICAS RESTAURACIÓN COLECTIVA Exposición de trabajos dirigidos	
	16:30-17:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
	17:30-18:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
	18:30-19:30h	PRACTICAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Certificación)				
14:30-15:30h	SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 1					LA
15:30-16:30h	SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 1				ALMUDENA	
16:30-17:30h	SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 1					
17:30-18:30h						
18:30-19:30h						
<b>SEMANA 11</b> 13-17/11	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				
	16:30-17:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				
	17:30-18:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				
<b>SEMANA 12</b> 20-24/11	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				
	16:30-17:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				
	17:30-18:30h	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)				



**CALENDARIO DOCENTE DE PRÁCTICAS**

**1º SEMESTRE**

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 12</b> 20-24/11	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	<b>PRÁCTICAS INTEGRADAS DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (GRUPOS 3) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (GRUPOS 3) IA ALIMENTARIA (GRUPOS 3)</b>				
	16:30-17:30h					
	17:30-18:30h					
<b>SEMANA 13</b> 27-30/11 - 1/12	14:30-15:30h	<b>SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 2</b>				
	15:30-16:30h					
	16:30-17:30h					
	17:30-18:30h					
<b>SEMANA 14</b> 4-8/12	14:30-15:30h		<b>SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS GRUPO 2</b>	<b>LA CONSTITUCIÓN</b>		<b>LA INMACULADA CONCEPCIÓN</b>
	15:30-16:30h	<b>Seminarios GCIA (Exposición trabajos prácticas)</b>				
	16:30-17:30h					
	17:30-18:30h					
	18:30-19:30h					
<b>SEMANA 15</b> 11-15/12	14:30-15:30h					
	15:30-16:30h	<b>Seminarios GCIA (Exposición trabajos prácticas)</b>				
	16:30-17:30h					
	17:30-18:30h					
	18:30-19:30h					
<b>SEMANA EX</b> 18-20/12	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>vacaciones de Navidad: 22 de diciembre al 7 de enero (ambos inclusive)</b>		
<b>vacaciones de Navidad: 22 de diciembre al 7 de enero (ambos inclusive)</b>						
<b>SEMANA EX</b> 8-12/1	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Exámenes</b>
<b>SEMANA EX</b> 15-19/1	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>	<b>Exámenes (sólo 1º a 4º)</b>