

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

14 de septiembre de 2020 - 18 de septiembre de 2020

septiembre 2020							octubre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES			VIERNES
	14	15	16	17			18
	INICIO DE LAS CLASES SEMANA 01						
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M				Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M						Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal V3 - A1/0-24G	Productos de Origen Vegetal V2 - A1/0-01G	Productos de Origen Vegetal V1 - A1/0-18X	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

21 de septiembre de 2020 - 25 de septiembre de 2020

septiembre 2020							octubre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	1	2	3	4	5	6	5	6	7	1	2	3	4
14	8	9	10	11	12	13	12	13	14	15	16	17	18
21	15	16	17	18	19	20	19	20	21	22	23	24	25
28	22	23	24	25	26	27	26	27	28	29	30	31	

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	21	22	23	24	25
	SEMANA 02				
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M			Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal S1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11					
12	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - CI/0001		Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - CI/0001		Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/1002
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

28 de septiembre de 2020 - 2 de octubre de 2020

septiembre 2020							octubre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	1	2	3	4	5	6	5	6	7	1	2	3	4
14	8	9	10	11	12	13	12	13	14	15	16	17	18
21	15	16	17	18	19	20	19	20	21	22	23	24	25
28	22	23	24	25	26	27	26	27	28	29	30	31	

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES			VIERNES
	28	29	30	1			2
	SEMANA 03						
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal V1	Productos de Origen Animal V2	Productos de Origen Animal V3	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M				Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10							Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002		Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - OP/S002				Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

5 de octubre de 2020 - 9 de octubre de 2020

octubre 2020							noviembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	5 SEMANA 04	6	7	8	9
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	DÍA COMUNIDAD VALENCIANA
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M			Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal S1 - A1/1-29M	
11	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002		Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - OP/S002		
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

12 de octubre de 2020 - 16 de octubre de 2020

octubre 2020							noviembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	12 SEMANA 05	13	14	15	16
8	DÍA DEL PILAR	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9				Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal S1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11			Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - PEDIR AULA		Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

19 de octubre de 2020 - 23 de octubre de 2020

octubre 2020							noviembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES			VIERNES
	19	20	21	22			23
	SEMANA 06						
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal V1	Productos de Origen Animal V2	Productos de Origen Animal V3	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M						Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M				Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11							Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002
12	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002	Productos de Origen Vegetal S1 - PEDIR AULA	Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - CI/0002				
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

26 de octubre de 2020 - 30 de octubre de 2020

octubre 2020							noviembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
	26 SEMANA 07	27	28	29	30		
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico C1	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico C2	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico C3	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M				Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10							Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - A2/E11	Productos de Origen Vegetal S1 - OP/S002	Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - OP/S002			Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002	
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

2 de noviembre de 2020 - 6 de noviembre de 2020

noviembre 2020							diciembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	2 SEMANA 08	3	4	5	6
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M				
11	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002		Gestión de Empresas Gastronómicas P1 - PEDIR AULA		Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - A2/SOTANO
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

9 de noviembre de 2020 - 13 de noviembre de 2020

noviembre 2020							diciembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	SEMANA 09	10	11	12	13
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal P1 - TORRETES	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M		Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002				Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I
11					Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

16 de noviembre de 2020 - 20 de noviembre de 2020

noviembre 2020							diciembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
						1							6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES			VIERNES
	16	17	18	19			20
	SEMANA 10						
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal V1	Productos de Origen Animal V2	Productos de Origen Animal V3	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M						Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M				Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11							Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica P1 - OP/S002
12	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002	Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I	Gestión de Empresas Gastronómicas O2 - A1/1-25I				
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

23 de noviembre de 2020 - 27 de noviembre de 2020

noviembre 2020							diciembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
						1		1	2	3	4	5	6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	23 SEMANA 11	24	25	26	27
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas V1	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M			Gestión de Empresas Gastronómicas V2	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10		Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas V3	
11					Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 1 - OP/S002
12	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002	Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I	Gestión de Empresas Gastronómicas O2 - A1/1-25I		
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

30 de noviembre de 2020 - 4 de diciembre de 2020

noviembre 2020							diciembre 2020						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
						1							6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	30 SEMANA 12	1	2	3	4
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10					Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 1 - OP/S002
11	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico S1 - OP/S002	Gestión de Empresas Gastronómicas O2 - A1/1-25I	Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I		
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

7 de diciembre de 2020 - 11 de diciembre de 2020

diciembre 2020							enero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	7 SEMANA 13	8	9	10	11	
8	Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M	DÍA DE LA INMACULADA			Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	
9	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M		Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I	Productos de Origen Vegetal L3	Productos de Origen Vegetal L1	Productos de Origen Animal 1 - A1/1-29M
10						Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - A1/1-29M
11					Productos de Origen Vegetal L2	
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

14 de diciembre de 2020 - 18 de diciembre de 2020

diciembre 2020							enero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
	14 SEMANA 14	15	16	17	18		
8							
9	Productos de Origen Vegetal L2	Productos de Origen Vegetal L1	Gestión de Empresas Gastronómicas O2 - A1/1-25I	Productos de Origen Vegetal L3	Gestión de Empresas Gastronómicas O1 - A1/1-25I	Productos de Origen Vegetal 1 - A1/1-29M	Productos de Origen Vegetal L2
10							
11						Protección de la Calidad en la Actividad Gastron 1 - OP/S002	
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

21 de diciembre de 2020 - 25 de diciembre de 2020

diciembre 2020							enero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	1	2	3	4	5	6	4	5	6	7	1	2	3
14	8	9	10	11	12	13	11	12	13	14	15	16	17
21	15	16	17	18	19	20	18	19	20	21	22	23	24
28	22	23	24	25	26	27	25	26	27	28	29	30	31

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	21 SEMANA 15	22	23	24	25
8				VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD
9	Productos de Origen Vegetal L3	Productos de Origen Vegetal L1	Gestión de Empresas Gastronómicas O2 - A1/1-25I	Gestión de Empresas Gastronómicas 1 - A1/1-29M	
10					
11				Productos de Origen Vegetal 1 - OP/S002	
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

28 de diciembre de 2020 - 1 de enero de 2021

diciembre 2020							enero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
7	1	2	3	4	5	6	4	5	6	7	1	2	3
14	8	9	10	11	12	13	11	12	13	14	8	9	10
21	15	16	17	18	19	20	18	19	20	21	22	23	24
28	22	23	24	25	26	27	25	26	27	28	29	30	31

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	28	29	30	31	1
8	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

4 de enero de 2021 - 8 de enero de 2021

enero 2021							febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	4	5	6	7	8
8	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD		
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

11 de enero de 2021 - 15 de enero de 2021

enero 2021							febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	11	12	13	14	15
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

18 de enero de 2021 - 22 de enero de 2021

enero 2021							febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31							

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	18	19	20	21	22
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

25 de enero de 2021 - 29 de enero de 2021

enero 2021							febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	25	26	27	28	29
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

1 de febrero de 2021 - 5 de febrero de 2021

febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

marzo 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3 INICIO DE LAS CLASES SEMANA 01	4	5
8			PAT 1 - A1/1-29M		
9			Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M
10					
11			Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

8 de febrero de 2021 - 12 de febrero de 2021

febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

marzo 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
8	8 SEMANA 02	9	10	11	12			
9	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M	Panadería pastelería y heladería S2- CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S2 - CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M
10								
11								
12	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002							
13					Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002			
14								
15								
16								
17								
18								
19								

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

15 de febrero de 2021 - 19 de febrero de 2021

febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

marzo 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES									
	15 SEMANA 03	16	17	18	19									
8														
9	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria L2	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria L2	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria L2	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería 1 - A1/1-29M			
10												11	12	13
											Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002			
14														
15														
16														
17														
18														
19														

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

22 de febrero de 2021 - 26 de febrero de 2021

febrero 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

marzo 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	22 SEMANA 04	23	24	25	26
8			CONGRESO DE ESTUDIANTES		
9	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	CONGRESO DE ESTUDIANTES	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - A1/1-29M
10	Ciencia y Tecnología Culinaria L3	Ciencia y Tecnología Culinaria L3		Ciencia y Tecnología Culinaria L3	
11	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)		Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	
12					Panadería pastelería y heladería 1 - OP/S002
13					
14					
15		CONGRESO DE ESTUDIANTES			
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

1 de marzo de 2021 - 5 de marzo de 2021

marzo 2021							abril 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		
29	30	31											

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES															
	1 SEMANA 05	2	3	4	5															
8																				
9	Sumillería y mixología V1	Panadería pastelería y heladería S2 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S2 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S2 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - A1/1-29M									
10																				
11																				
12																				Panadería pastelería y heladería 1 - OP/S002
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

8 de marzo de 2021 - 12 de marzo de 2021

marzo 2021							abril 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		
29	30	31											

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8	9	10	11	12
	SEMANA 06				
8					
9	Panadería pastelería y heladería O2 - CI/INF7	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)
10			Ciencia y Tecnología Culinaria L2		Ciencia y Tecnología Culinaria L2
11					
12	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002				Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

15 de marzo de 2021 - 19 de marzo de 2021

marzo 2021							abril 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		
29	30	31											

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
	15 SEMANA 07	16	17	18	19					
8					DÍA DE SAN JOSÉ					
9	Sumillería y mixología V1	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L3	Ciencia y Tecnología Culinaria L3	Ciencia y Tecnología Culinaria L3
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

22 de marzo de 2021 - 26 de marzo de 2021

marzo 2021							abril 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		
29	30	31											

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES							
	22 SEMANA 08	23	24	25	26							
8												
9	Sumillería y mixología V1	Panadería pastelería y heladería S2 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L1	Panadería pastelería y heladería S1 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L3	Panadería pastelería y heladería S3 - CS3 (0043PB019)	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L2	Panadería pastelería y heladería O2 - CI/INF8	
10												
11												
12												Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

29 de marzo de 2021 - 2 de abril de 2021

marzo 2021							abril 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	8	9	10	11
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		
29	30	31											

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	29 SEMANA 09	30	31	1	2
8				JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
9	Sumillería y mixología S3 - CS3 (0043PB015)	Ciencia y Tecnología Culinaria L2 - A1/1-29M	Sumillería y mixología S1 - CS3 (0043PB015)	Sumillería y mixología S2 - CS3 (0043PB015)	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

5 de abril de 2021 - 9 de abril de 2021

abril 2021

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

mayo 2021

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	5	6	7	8	9
8	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

12 de abril de 2021 - 16 de abril de 2021

abril 2021							mayo 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
	12 SEMANA 10	13	14	15	16			
8	SAN VICENTE FERRER			SANTA FAZ	SANTA FAZ			
9		Panadería pastelería y heladería 01 - CI/INF7	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - A1/1-29M					
10								
11								
12		Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002	Ciencia y Tecnología Culinaria 1 - OP/S002					
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

19 de abril de 2021 - 23 de abril de 2021

abril 2021							mayo 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	19 SEMANA 11	20	21	22	23
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

26 de abril de 2021 - 30 de abril de 2021

abril 2021							mayo 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	26 SEMANA 12	27	28	29	30
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

3 de mayo de 2021 - 7 de mayo de 2021

mayo 2021							junio 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	3 SEMANA 13	4	5	6	7
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

10 de mayo de 2021 - 14 de mayo de 2021

mayo 2021							junio 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	10 SEMANA 14	11	12	13	14
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

17 de mayo de 2021 - 21 de mayo de 2021

mayo 2021							junio 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	17 SEMANA 15	18	19	20	21
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

La información acerca de las aulas que aparece en este documento es meramente informativa y podría sufrir cambios a lo largo del curso. La asignación de aulas que prevalecerá siempre es la que aparezca en la guía docente de la asignatura del UACloud

24 de mayo de 2021 - 28 de mayo de 2021

mayo 2021							junio 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	24 SEMANA 16	25	26 FIN DE LAS CLASES	27	28
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					