

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	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
	14 INICIO DE LAS CLASES SEMANA 01	15	16	17	18
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
16	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	
17		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04			Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18					
19					
20					

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	8	9	10	11
21	15	16	17	18	19	20	19	20	21	15	16	17	18
28	22	23	24	25	26	27	26	27	28	22	23	24	25
	29	30								29	30	31	

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	21 SEMANA 02	22	23	24	25
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
17	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04			Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
19					
20					

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	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
	28 SEMANA 03	29	30	1	2
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04				Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
17	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04		Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
19					
20					

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					DÍA COMUNIDAD VALENCIANA
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	
17		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04			
18	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I				
19		Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I	Gastronomía y sistemas de agroalimentación O1 - CI/INF1	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Gastronomía y sistemas de agroalimentación O2 - CI/INF1
20					

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				
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15		Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
16			Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04
17		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04			Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18		Microbiología alimentaria T1 - A2/C04	Microbiología alimentaria T3 - A2/C04	Microbiología alimentaria T2 - A2/C04	
19					
20					

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
			1	2	3	4							1
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 SEMANA 06	20	21	22	23
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
17	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
18					Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
19	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles O2 - CI/INF1	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles O1 - CI/INF1	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
20					

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
			1	2	3	4							1
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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía 1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so S1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	
17	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
18					
19	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Análisis sensorial en gastronomía O2 - CI/INF1	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - CI/INF6	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I
20					

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	1	2	3	4	5	6
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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so S1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so. 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
17		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
18	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I	Microbiología alimentaria T1 - A2/C04			
19		Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Análisis sensorial en gastronomía O2 - CI/INF1	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - CI/INF6	Microbiología alimentaria T2 - A2/C04
20					

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	1	2	3	4	5	6
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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so S1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so. 1 - A2/C04		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
17	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18					
19	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Análisis sensorial en gastronomía O2 - CI/INF1	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O1 - A1/1-25I	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública O2 - A1/1-25I
20					Análisis sensorial en gastronomía O1 - CI/INF1
					Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
					Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04

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
2	3	4	5	6	7	8	7	1	2	3	4	5	6
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 SEMANA 10	17	18	19	20
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía 1 - A2/C04
16	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04		
17		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
18	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04
19					
20					

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
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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so S1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04		Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro S1 - A2/C04
17	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04
18	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so S1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04
19					
20					

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
2	3	4	5	6	7	8	7	1	2	3	4	5	6
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										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L1	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L2
16										
17										
18	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2		Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2			Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3
19										
20										

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	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	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		DÍA DE LA INMACULADA									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04		Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L1	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L2	Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L1
16											
17	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04										
18											
19	Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública 1 - A2/C04		Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3					
20											

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
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
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															
10															
11															
12															
13															
14															
15	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L2	Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L1	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L2	Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L1	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L1	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L2
16															
17															
18	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3	Análisis sensorial en gastronomía L3 - CS3 (0043PB015)	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía L3	Análisis sensorial en gastronomía L1 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L2
19															
20															

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	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
	21 SEMANA 15	22	23	24	25
8				VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Gastronomía y sistemas de agroalimentación so 1 - A2/C04	Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles 1 - A2/C04	Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04		
16	Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		Análisis sensorial en gastronomía 1 - A2/C04		
17	Análisis sensorial en gastronomía L2 - CS3 (0043PB015)	Microbiología alimentaria L3	Tecnología de los alimentos aplicada a la gastro 1 - A2/C04		
18			Microbiología alimentaria 1 - A2/C04		
19					
20					

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
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
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
	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					
20					

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						
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

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

	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					
20					

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
				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
	11	12	13	14	15
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

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
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
	18	19	20	21	22
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

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					
20					

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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15			Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04
16			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	
17				Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18					
19			Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04
20					

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8 SEMANA 02	9	10	11	12
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04
16			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04
19					
20					

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	15 SEMANA 03	16	17	18	19
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04
16					
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos T2 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04
19					
20				Trazabilidad e higiene de los alimentos; 1 - A2/C	

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						
10						
11						
12						
13						
14						
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	CONGRESO DE ESTUDIANTES		Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	
16						
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04				Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18	Gestión de recursos humanos O1 - CI/INF1	Trazabilidad e higiene de los alimentos T3 - A2/C04		Gestión de recursos humanos O2 - CI/INF1	Trazabilidad e higiene de los alimentos T1 - A2/C04	
19						Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04
20						

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	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
	1 SEMANA 05	2	3	4	5
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04
16					
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18		Gestión de recursos humanos O2 - A2/E23	Trazabilidad e higiene de los alimentos T1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos T2 - A2/C04	Gestión de recursos humanos O1 - A2/E23
19				Trazabilidad e higiene de los alimentos T3 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos T3 - A2/C04
20					Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04

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	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
	8 SEMANA 06	9	10	11	12
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04
16		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04			
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04		Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18					
19	Trazabilidad e higiene de los alimentos L2	Trazabilidad e higiene de los alimentos L2	Trazabilidad e higiene de los alimentos L2	Trazabilidad e higiene de los alimentos L2	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04
20					

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						
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				

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		

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	15 SEMANA 07	16	17	18	19	
8					DÍA DE SAN JOSÉ	
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04		
16						
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04		
18	Trazabilidad e higiene de los alimentos L3	Gestión de recursos humanos O1 - A2/E23	Trazabilidad e higiene de los alimentos L3	Trazabilidad e higiene de los alimentos L3	Gestión de recursos humanos O1 - CI/INF1	Trazabilidad e higiene de los alimentos L3
19						
20						

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	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
	22 SEMANA 08	23	24	25	26
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04
16		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04			
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04		Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18					
19	Trazabilidad e higiene de los alimentos L1	Gestión de recursos humanos O2 - A2/E23	Trazabilidad e higiene de los alimentos L1	Gestión de recursos humanos O2 - A2/E23	Trazabilidad e higiene de los alimentos L1
20					Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04

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					
10			Trazabilidad e higiene de los alimentos V1		
11			Trazabilidad e higiene de los alimentos V2		
12			Trazabilidad e higiene de los alimentos V3		
13					
14					
15	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04			
16	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04			
17					
18	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04			
19		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04			
20					

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							mayo 2021						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4						1	2
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
	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					
20					

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
			1	2	3	4						1	2
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						
10						
11						
12						
13						
14						
15		Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04			
16			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04			
17		Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04				
18						
19						
20						

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	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04
16			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04
19					
20	Trazabilidad e higiene de los alimentos; 1 - A2/C			Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos; 1 - A2/C04

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
			1	2	3	4						1	2
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	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales 1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04
16			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		
17	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía 1 - A2/C04		Gestión de recursos humanos 1 - A2/C04	Trazabilidad e higiene de los alimentos 1 - A2/C04
18	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	Protocolo y gestión de eventos en gastronomía P1 - A2/C04	Marketing, comercialización y estrategias digitales P1 - A2/C04	Gestión de recursos humanos P1 - A2/C04	
19					
20				Trazabilidad e higiene de los alimentos; 1 - A2/C	

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	1	2	3	4	5	6
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					
20					

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
					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
	10 SEMANA 14	11	12	13	14
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

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					
20					

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
3	4	5	6	7	8	9	7	1	2	3	4	5	6
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					
20					