

Inicio de clase: 11/09/2024 CURSO: TERCERO (P4_S_A8)

Del 09/09/2023 al 13/09/2023

| | | LUNES 09 | MARTES 10 | MIÉRCOLES 11 | JUEVES 12 | VIERNES 13 |
|--------------------|---------------|----------|-----------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11:00-11.30 | | | | | |
| | 11:30-12:30 h | | | | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | | Fermentaciones alimentarias | Innovación (presentación) |
| | 16:00-17:00 h | | | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | | | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18:00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | | | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | | | Marketing y gestión de marca | | |

Del 16/09/2024 al 20/09/2023

| | | LUNES 16 | MARTES 17 | MIÉRCOLES 18 | JUEVES 19 | VIERNES 20 |
|--------------------|---------------|-------------------------------|-----------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11:00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 16:00-17:00 h | | | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | | | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18:00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | | | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | | | Marketing y gestión de marca | | |

Del 23/09/2023 al 27/09/2023

| | | LUNES 23 | MARTES 24 | MIÉRCOLES 25 | JUEVES 26 | VIERNES 27 |
|--------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |

Del 30/10/2023 al 04/10/2023

| | | LUNES 30 | MARTES 1 | MIÉRCOLES 2 | JUEVES 3 | VIERNES 4 |
|--------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | Protocolo y gestión de eventos |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | 15.00-17.30h |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |

Del 7/10/2023 al 11/10/2023

| | | LUNES 07 | MARTES 08 | MIÉRCOLES 09 | JUEVES 10 | VIERNES 11 |
|--------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | | | | | | 11.30-14.00h |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | Protocolo y gestión de eventos |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | 15.00-17.30h |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | | |

Del 14/10/2023 al 18/10/2023

| | | LUNES 14 | MARTES 15 | MIÉRCOLES 16 | JUEVES 17 | VIERNES 18 |
|--------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | | | | | | 11.30-14.00h |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | Protocolo y gestión de eventos |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | 15.00-17.30h |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | | |

Del 21/10/2023 al 25/10/2023

| | | LUNES 21 | MARTES 22 | MIÉRCOLES 23 | JUEVES 24 | VIERNES 25 |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | | | | | | 11.30-14.00h |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | Protocolo y gestión de eventos |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos |
| | 18.00-18.30 | | Diseño industrial 1 ^{er} parcial | | Gastronomía sostenible | 15.00-17.30h |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | | Marketing y gestión de marca | | | |

Del 28/10/2023 al 1/11/2023

| | | LUNES 28 | MARTES 29 | MIÉRCOLES 30 | JUEVES 31 | VIERNES 1 |
|--------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | | | | | | |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | | |

Del 4/11/2023 al 8/11/2023

| | | LUNES 4 | MARTES 5 | MIÉRCOLES 06 | JUEVES 07 | VIERNES 08 |
|--------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |

Del 11/11/2023 al 15/11/2023

| | | LUNES 11 | MARTES 12 | MIÉRCOLES 13 | JUEVES 14 | VIERNES 15 |
|--------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | ACTO OFICIAL | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | APERTURA CURSO | | |
| | 11:30-12:30 h | | | | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | | Fermentaciones alimentarias | |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | | | |

Del 18/11/2023 al 22/11/2023

| | | LUNES 18 | MARTES 19 | MIÉRCOLES 20 | JUEVES 21 | VIERNES 22 |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1^o SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | Turismo y gastronomía |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | 9.30-11.00 |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | Protocolo y gestión de eventos |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | EXAMEN PARCIAL |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |

Del 25/11/2023 al 29/11/2023

| | | LUNES 25 | MARTES 26 | MIÉRCOLES 27 | JUEVES 28 | VIERNES 29 |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------|
| 1^o SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Marketing y gestión de marca | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | Gastronomía sostenible | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| | 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |

Del 2/12/2023 al 06/12/2023

| | | LUNES 02 | MARTES 03 | MIÉRCOLES 04 | JUEVES 05 | VIERNES 06 |
|--------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | |
| | 11:00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | | | | | | |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | Gastronomía sostenible | |
| | 18.00-18.30 | | | | | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | | |

Del 09/12/2023 al 13/12/2023

| | | LUNES 9 | MARTES 10 | MIÉRCOLES 11 | JUEVES 12 | VIERNES 13 |
|--------------------|---------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | 12:30-13:30 h | | | Innovación | Fermentaciones alimentarias | |
| | | | | | | |
| | 16:00-17:00 h | | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | | |
| | 17:00-18:00 h | | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | | |
| | 18.00-18.30 | | | | | |
| | 18:30-19:30 h | | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | | Arquitectura y diseño industrial | | | | |

Del 16/12/2023 al 20/12/2023

| | | LUNES 16 | MARTES 17 | MIÉRCOLES 18 | JUEVES 19 | VIERNES 20 |
|--------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------|
| 1º SEMESTRE | 09:30-10:30 h | | | OPTATIVA innovación | Turismo y gastronomía | |
| | 10:30-11:30 h | | | Innovación | 9.30-11.00 | |
| | 11.00-11.30 | | | Innovación | | |
| | 11:30-12:30 h | | | EXAMEN FINAL | Fermentaciones alimentarias | |
| | 12:30-13:30 h | | | | Fermentaciones alimentarias | |
| | | | | | | |
| | 16:00-17:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Gastronomía sostenible | Protocolo y gestión de eventos | | |
| | 17:00-18:00 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Protocolo y gestión de eventos | | |
| | 18.00-18.30 | | | | | |
| | 18:30-19:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | Marketing y gestión de marca | | |
| 19:30-20:30 h | Técnicas y procesos avanzados | Arquitectura y diseño industrial | | | | |