

Calendarios de la Convocatoria de Junio alumnos primer curso.

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA _____	2
1º AGROJARDINERÍA Y COMPOSICIONES FLORALES _____	2
CICLOS DE GRADO MEDIO _____	3
FAMILIA AGRARIA _____	3
1º DE JARDINERÍA Y FLORISTERÍA _____	3
1º APROVECHAMIENTOS Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL _____	3
1º PRODUCCIÓN AGROPECUARIA _____	4
FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA _____	5
1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA _____	5
1º ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS _____	5
CICLOS DE GRADO SUPERIOR _____	6
FAMILIA AGRARIA _____	6
1º GESTIÓN FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL _____	6
1º PAISAJISMO Y MEDIO RURAL _____	6
FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA _____	7
1º PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA _____	7

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

1º AGROJARDINERÍA Y COMPOSICIONES FLORALES

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	Op. básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	Comunicación y sociedad I	Inglés
3				
4-5	Op. básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	Op. básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	Comunicación y sociedad I	Prevención Riesgos Laborales
6			Ciencias aplicadas I	

CICLOS DE GRADO MEDIO

FAMILIA AGRARIA

1º DE JARDINERÍA Y FLORISTERÍA

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Fundamentos agronómicos	FOL	Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes I	Producción de plantas y tepes en vivero
3				
4-5	Taller y equipos de tracción	Principios de sanidad vegetal		Inglés
6				

1º APROVECHAMIENTOS Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Fundamentos agronómicos	FOL	Maquinaria e Instalaciones forestales I	
3				
4-5	Principios de sanidad vegetal	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas	Inglés
6				

1º PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Fundamentos agronómicos	FOL	Producción Agrícola	
3				
4-5	Fundamentos Zootécnicos	Principios de Sanidad Vegetal	Taller y Equipos de Tracción	Inglés
6				

FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería	FOL	Procesos básicos de pastelería y repostería	
3				
4-5	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	Elaboraciones de panadería y bollería	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	
6				

1º ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Operaciones de acondicionado de materias primas	FOL	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	
3				
4-5	Materias primas en la industria alimentaria	Tratamiento de transformación y conservación	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	
6				

CICLOS DE GRADO SUPERIOR

FAMILIA AGRARIA

1º GESTIÓN FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Botánica agronómica	FOL	Gestión de montes	Inglés I
3				
4-5	Maquinaria e instalaciones agroforestales	Fitopatología	Gestión de la conservación del medio natural	Topografía agraria
6				

1º PAISAJISMO Y MEDIO RURAL

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Botánica agronómica	FOL	Maquinaria e instalaciones agroforestales	Inglés I
3				
4-5	Fitopatología	Conservación de jardines y céspedes deportivos	Planificación de cultivos	Topografía agraria
6				

FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CONVOCATORIA FINAL 1º CONVOCATORIA DE JUNIO				
Horas/Fecha	28-may	29-may	01-jun	02-jun
1-2	Tecnología alimentaria	FOL	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	Organización de la producción alimentaria
3		Análisis de alimentos (práctico)		
4-5	Análisis de alimentos	Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	Procesos integrados en la industria alimentaria	Lengua extranjera profesional: Ingles 1
6				