

Calendario de la primera Convocatoria de Junio para 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

1º FPB	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30			Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	Op básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes
09:35-10:25	Prevención	Ciencias aplicadas I		
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40	Ingles	Op básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	Op básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	Comunicación y sociedad I
12:45-13:35				
13:40-14:30				

CICLOS DE GRADO MEDIO

FAMILIA AGRARIA

1º DE JARDINERÍA Y FLORISTERÍA

1º JAR	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30	Fundamentos agronómico	Taller y equipos de tracción	Mantenimient o y mejora de jardines y zonas verdes	Producción de plantas y tepes en vivero
09:35-10:25				
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40	Principios de sanidad vegetal			
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				

1º APROVECHAMIENTOS Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL

1º ACM	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30	Principios de Sanidad Vegetal	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas	Maquinaria e instalaciones forestales
09:35-10:25				
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40	Fundamentos Agronómicos			
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				

1º PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

1º PAG	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30		Fundamentos Zootécnicos	Taller y Equipos de Tracción	Principios de Sanidad Vegetal
09:35-10:25				
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40	Fundamentos Agronómicos			Producción Agrícola
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				

FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1º PAN	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30	PBP teoría			
09:35-10:25		SHA	MP	
10:30-11:20	PBP práctico			
11:20-11:50		PAN teoría		
11:50-12:40	PBP práctico			OCA
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				

1º ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1º EPA	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30			OAM	PT
09:35-10:25		SHA		
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40			TTC	
12:45-13:35	MP	FOL		
13:40-14:30				

CICLOS DE GRADO SUPERIOR

FAMILIA AGRARIA

1º GESTIÓN FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL

1º GF	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30	Gestión de montes		Fitopatología	Topografía agraria
09:35-10:25		Gestión de la conservación del medio natural		
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40	Maquinaria e instalaciones agroforestales		Inglés I	
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				

1º PAISAJISMO Y MEDIO RURAL

1º PAI	MARTES 31 MAYO	MIÉRCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30	Maquinaria e instalaciones agroforestales	Botánica agronómica	Topografía agraria	Planificación de cultivos
09:35-10:25				
10:30-11:20				
11:20-11:50				
11:50-12:40			Conservación de jardines y céspedes deportivos	Fitopatología
12:45-13:35	Inglés I	FOL		
13:40-14:30				

FAMILIA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º PCIA	MARTES 31 MAYO	MIERCOLES 1 JUNIO	JUEVES 2 JUNIO	VIERNES 3 JUNIO
08:40-09:30				PIIA
09:35-10:25	TPC	AA	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	
10:30-11:20				INGLÉS
11:20-11:50				
11:50-12:40	CMS sensorial	AA	OPA/OPA BILINGÜE	CMS microb
12:45-13:35		FOL		
13:40-14:30				