Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid

TERCER CURSO (V y VI semestre)

CURSO 2013-2014

CLASES PRÁCTICAS

NORMAS GENERALES:

AL INICIO DEL CURSO CADA ALUMNO TENDRÁ ASIGNADO UN GRUPO (A o B) EFECTIVO PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS EN TODAS LAS ASIGNATURAS (CONSULTAR CALENDARIO ADJUNTO).

PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO ES INDISPENSABLE QUE EL ALUMNO LLEVE BATA.

LAS NECESIDADES, CARACTERÍSTICAS Y DINÁMICA DE CADA PRÁCTICA VARÍAN, POR LO QUE LOS ALUMNOS SERÁN DEBIDAMENTE INFORMADOS EN LA PRESENTACIÓN DE CADA ASIGNATURA A PRINCIPIO DE CURSO.

LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN EL CALENDARIO ADJUNTO ES ORIENTATIVA Y PUEDE MODIFICARSE PARA AJUSTARSE A LAS NECESIDADES DOCENTES DURANTE EL CURSO ACADÉMICO

Fechas y horarios de realización de las prácticas

Calidad Microbiológica

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Veterinaria
Horarios:	Lunes a viernes, 15.30-18.30	
Grupos: 2		

A	11-15 Noviembre
A	18-22 Noviembre
A	25-29 Noviembre
B	2-5 Diciembre
B	9-13 Diciembre
B	16-20 Diciembre

Envasado de Alimentos

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos Bromatología II	Facultad de Veterinaria
Horarios:	Lunes a jueves, 15.30-18.30	
Número de grupos: 2		

A	2-5 Diciembre
B	25-29 Noviembre

Higiene de los Alimentos

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Veterinaria
Horarios:	Martes a Jueves, 15.30-18.30	

Grupos: 2

A	11-13 Febrero
A	18-20 Febrero
B	25-27 Febrero
B	4-6 Marzo

Ingeniería Alimentaria

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Unidad Ingeniería Química	Facultad de Ciencias Químicas
Horarios:	Lunes a Viernes, 15.30-18.30	

Grupos: 2

A	24-28 Febrero
A	3-7 Marzo
B	10-14 Febrero
B	17-21 Febrero

Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Veterinaria
Horarios:	Lunes a Viernes, 15.30-18.30	

Grupos: 2

A	10-14 Marzo
B	24-28 Marzo

Nutrición Humana y Dietética

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición y Bromatología I	Facultad de Farmacia
Horarios:	Lunes a Viernes, 15.30-18.30	

Grupos: 2

A	22-25 Abril
A	5-9 Mayo
B	7-10 Abril
B	31 Marzo-4 Abril

Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos

	Departamento	Facultad
Laboratorio en el que se realizan las prácticas:	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Veterinaria
Horarios:	Lunes a Viernes, 15.30-18.30	

Grupos: 2

A	31 Marzo-4 Abril
A	7 -10 Abril
B	22-25Abril
B	5-9 Mayo

ESTE CALENDARIO NO ES DEFINITIVO Y PUEDE SOMETERSE A ALGÚN CAMBIO POR NECESIDADES DOCENTES

NOVIEMBRE 2013

Semestre	Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
1º	6					1. Todos los santos	2	3
	7	4	5	6	7	8	9	10
	8	11. Nstr. Sra. Almudena ¿?	12	13	14	15	16	17
		Calidad microbiológica. Grupo A						
	9	18	19	20	21	22	23	24
		Calidad microbiológica. Grupo A						
	10	25	26	27	28	29	30	
		Calidad microbiológica. Grupo A						
		Envasado de alimentos. Grupo B						

DICIEMBRE 2013

Semestre	Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
								1
1º	11	2	3	4	5	6. Constitución	7	8
		Calidad microbiológica. Grupo B						
		Envasado de alimentos. Grupo A						
	12	9. Inmaculada Concepción ¿?	10	11	12	13	14	15
		Calidad microbiológica. Grupo B						
	13	16	17	18	19	20	21	22
		Calidad microbiológica. Grupo B						
		Vacaciones Navidad						

FEBRERO 2014

Semestre	Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
							1	2
		3	4	5	6	7	8	9
2º	1	10. Inicio 2º semestre	11	12	13	14	15	16
			Higiene de los Alimentos. Grupo A					
		Ingeniería Alimentaria. Grupo B						
	2	17	18	19	20	21	22	23
			Higiene de los Alimentos. Grupo A					
		Ingeniería Alimentaria. Grupo B						
	3	24	25	26	27	28		
			Higiene de los Alimentos. Grupo B					
		Ingeniería Alimentaria. Grupo A						

MARZO 2014

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
							1	2
2º	4	3	4	5	6	7	8	9
			Higiene de los Alimentos. Grupo B					
		Ingeniería Alimentaria. Grupo A						
	5	10	11	12	13	14	15	16
		Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal. Grupo A						
	6	17	18	19. San José ¿?	20	21	22	23
	7	24	25	26	27	28	29	30
		Tecnología de los Alimentos de origen vegetal. Grupo B						
	8	31						

ABRIL 2014

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
2º	8		1	2	3	4	5	6
			Nutrición-Dietética. Grupo B					
			Procesos de Conservación y transformación Alimentos. Grupo A					
	9	7	8	9	10	11. V Semana Santa	12	13
			Nutrición-Dietética. Grupo B					
			Procesos de Conservación-transformación. Grupo A					
		Vacaciones Semana Santa					19	20
	10	21	22	23	24	25	26	27
			Nutrición-Dietética. Grupo A					
			Procesos de Conservación-transformación. Grupo B					
	11	28	29	30				

MAYO 2014

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	S	D
2º	11				1	2 de Mayo	3	4
	12	5	6	7	8	9	10	11
			Nutrición-Dietética. Grupo A					
			Procesos de Conservación-transformación. Grupo B					
	13	12	13	14	15. San Isidro	16	17	18
	14	19	20	21	22	23	24	25
	15	26	27	28	29	30	31	