



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

Calendario de Clases Teóricas y Seminarios. Curso 2018-2019

TEORÍA 1 ^{ER} SEMESTRE - CURSO 2018-2019						
10 de septiembre - 20 de diciembre						
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 0 3-7/9	9-10 h	EXÁMENES DE SEPTIEMBRE				Bienvenida a los alumnos de primero
	10-11 h					
SEMANA 1 10-14/9	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 2 17-21/9	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 3 24-28/9	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 4 1-5/10	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	SAN FRANCISCO DE ASIS
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	
SEMANA 5 8-12/10	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	12 OCTUBRE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	
SEMANA 6 15-19/10	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 7 22-26/10	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 8 29-31/10 1-2/11	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	TODOS LOS SANTOS	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA		INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN		NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD		ENVASADO
SEMANA 9 5-9/11	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	LA ALMUDENA
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	

(Los horarios y fechas son orientativos)



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

Calendario de Clases Teóricas y Seminarios. Curso 2018-2019

TEORÍA 1 ^{ER} SEMESTRE - CURSO 2018-2019						
10 de septiembre - 20 de diciembre						
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 10 12-16/11	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 11 19-23/11	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 12 26-30/11	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 13 3-7/12	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	LA CONSTITUCIÓN	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA		INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN		NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD		ENVASADO
SEMANA 14 10-14/12	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h	ENVASADO	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 15 17-21/12	9-10 h	ENVASADO	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	VACACIONES DE NAVIDAD
	10-11 h	ENVASADO	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	
	12-13 h	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO	ENVASADO	
	13-14 h		ENVASADO	ENVASADO		
	15-17 h		ENVASADO	ENVASADO		
17-18 h		ENVASADO	ENVASADO			

CALIDAD: Calidad Microbiológica de los Alimentos
ENVASADO: Envasado de Alimentos
HIGIENE: Higiene y Seguridad Alimentaria
INGENIERÍA: Ingeniería Alimentaria
NUTRICIÓN: Nutrición Humana y Dietética

(Los horarios y fechas son orientativos)