



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

Calendario de Prácticas. Curso 2020-2021. (Los horarios y fechas son orientativos)

NOTA ACLARATORIA: Las clases prácticas comenzarán a "y 10"

SEGUNDO SEMESTRE PRÁCTICAS_CURSO 2020-21						
del 15 de febrero al 28 de mayo de 2021						
SEMANA	HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1 15-19/2	15-19 h					
	15-19 h					
SEMANA 2 22-26/2	15-19 h	QBA-G1				
	15-19 h					
SEMANA 3 1-5/3	15-19 h	QBA-G2				
	15-18:30 h			EPI-(G1+G2)	EPI-(G1+G2)	
	15-19 h	CAACB-G1				
SEMANA 4 8-12 /3	15-19 h	QBA-G3				
	15-18:30 h	EPI-(G3+G4)	EPI-(G3+G4)			
	15-19 h	CAACB-G2				
SEMANA 5 15-19/3	15-19 h	QBA-G4				
	15-18:30 h	EPI-(G5+G6)	EPI-(G5+G6)			
SEMANA 6 22-26/3	15-19 h	*				
	15-19 h	CAACB-G3				
SEMANA SANTA 29-31/3 1-2/4	15-19 h	Semana Santa				
	15-19 h					
SEMANA 7 5-9 /4	15-19 h					
	15-19 h		CAACB-G4			
SEMANA 8 12-16/4	15-19 h					
	15-19 h					
SEMANA 9 19-23/4	15-19 h					
	15-19 h	MIBT-G1				
SEMANA 10 26-30/4	15-19 h					
	15-19 h	MIBT-G2				
SEMANA 11 3-7/5	15-19 h	2 de mayo	CS-G1			
	15-19 h		MIBT-G3			
SEMANA 12 10-14/5	15-19 h	CS-G2				15 de mayo
	15-19 h	MIBT-G4				
SEMANA 13 17-21/5	15-19 h					
	15-19 h	CS-G3				
SEMANA 14 24-28/5	15-19 h					
	15-19 h	CS-G4				

CAACB: Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas; EGMEA: Economía, Gestión y Mercadotecnia de la Empresa Alimentaria; EPICS: Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria (EPI: seminarios epidemiología y CS: laboratorio de control sanitario) e los Alimentos; MIBT: Microbiología Industrial y Biotecnología; QBA: Química y Bioquímica de los Alimentos.

Las adaptaciones que sean requeridas por la situación sanitaria se realizarán conforme se indica en la página 7 de la Guía Docente (apartado "Adaptación metodológica de las actividades formativas en el curso 2020-2021")