



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

Calendario de Clases Teóricas y Seminarios – PRIMER SEMESTRE

NOTA ACLARATORIA:

Las **clases teóricas** tienen una duración de **50 minutos**, por lo que comenzarán a “y 10” y finalizarán a “en punto”

TEORÍA 1º SEMESTRE						
28 de septiembre de 2020 - 22 de enero de 2021						
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1 28-30/9 1-2/10	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 2 05-09/10	9-10 h	San Francisco de Asís	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h		CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 3 12-16/10	9-10 h	Día de la Hispanidad	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h		CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 4 19-23/10	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 5 26-30/10	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 6 02-06/11	9-10 h	Todos los Santos	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h		CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 7 09-13/11	9-10 h	La Almudena	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h		CALIDAD	CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 8 16-20/11	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 9 23-27/11	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

(Los horarios y fechas son orientativos)

Al inicio del curso se establecerán grupos de estudiantes para regular la asistencia presencial a las clases teóricas asegurándose el distanciamiento social requerido por las medidas sanitarias (véase página 7). La asistencia al aula irá rotando semanalmente según se indique.



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

Calendario de Clases Teóricas y Seminarios – PRIMER SEMESTRE

NOTA ACLARATORIA:

Las **clases teóricas** tienen una duración de **50 minutos**, por lo que comenzarán a “**y 10**” y finalizarán a “**en punto**”

SEMANA 10 30/11 - 01-04/12	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 07-11/12	9-10 h	LA CONSTITUCIÓN	LA INMACULADA CONCEPCIÓN	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11 h			INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
	11-12 h			NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13 h			CALIDAD	ENVASADO	ENVASADO
SEMANA 12 14-18/12	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 21-22/12	9-10 h		HIGIENE	NAVIDAD		
	10-11 h		INGENIERÍA			
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN			
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD			
NAVIDAD						
SEMANA 13 08/1	9-10 h	NAVIDAD				HIGIENE
	10-11 h					INGENIERÍA
	11-12 h					NUTRICIÓN
	12-13 h					ENVASADO
SEMANA 14 11-15/1	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 18-22/1	9-10 h		HIGIENE	HIGIENE	PROYECTOS DE ENVASADO	
	10-11 h	ENVASADO	INGENIERÍA	INGENIERÍA		
	11-12 h	ENVASADO	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN		
	12-13 h	CALIDAD	CALIDAD	CALIDAD		
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)

Al inicio del curso se establecerán grupos de estudiantes para regular la asistencia presencial a las clases teóricas asegurándose el distanciamiento social requerido por las medidas sanitarias (véase página 7). La asistencia al aula irá rotando semanalmente según se indique.