



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

CALENDARIO DE PRÁCTICAS – SEGUNDO SEMESTRE

PRÁCTICAS 2º SEMESTRE					
20 de enero - 14 de mayo de 2020					
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1 15-19/2					
SEMANA 2 22-26/2	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA 7 y 8				
SEMANA 3 01-05/3	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA 1 y 2				
SEMANA 4 08-12/3	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA 5 y 6				
SEMANA 5 15-19/3	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA 3 y 4				SAN JOSÉ
	PCT 1 y 2 (Prácticas 1 a 4)				
SEMANA 6 22-26/3	NHD 3 y 4				SEMANA SANTA
	PCT 5 y 6 (Prácticas 1 a 4)				
SEMANA SANTA					
SEMANA 7 05-09/4	SEMANA SANTA	INGENIERÍA ALIMENTARIA 1 y 2			
		PCT 3 y 4 (Prácticas 1 a 4)			
SEMANA 8 12-16/4	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 7 y 8				
	INGENIERÍA ALIMENTARIA 5 y 6				
SEMANA 9 19-23/4	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 1 y 2				
	INGENIERÍA ALIMENTARIA 3 y 4				
SEMANA 10 26-30/4	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 5 y 6				
	INGENIERÍA ALIMENTARIA 7 y 8				
SEMANA 11 03-07/5	2 DE MAYO	PCT 1, 2, 3 y 4 (Práctica 5)			
SEMANA 12 10-14/5	PCT 7 y 8 (Prácticas 1 a 4)				
SEMANA 13 17-21/5	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 3 y 4				
SEMANA 14 24-28/5	PCT 5, 6, 7 y 8 (Práctica 5)				
INGENIERÍA: Ingeniería Alimentaria NHD: Nutrición Humana y Dietética PCT: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos TAOVeg: Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal					

(Todas las prácticas se realizan en horario de tarde, que se concretará en cada asignatura)

(Los horarios y fechas son orientativos)

Las adaptaciones que sean requeridas por la situación sanitaria se realizarán conforme se indica en la página 7.