



Calendario de Clases Teóricas y Seminarios

SEGUNDO SEMESTRE

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1 22-26/1	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	Santo Tomas de Aquino
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
SEMANA 2 29/1 - 2/2	9-10h	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	1ª RSD	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	INGENIERÍA *	INGENIERÍA*	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 3 5-9/2	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS*	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA*	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 4 12-16/2	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h	NUTRICIÓN	PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS*	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA*	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 5 19-23/2	9-10h	NUTRICIÓN	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h	INGENIERÍA *	PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS*	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 6 26-2/2 - 1/3	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA*	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 7 4-8/3	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h	PROCESOS****	PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS****	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 8 11-15/3	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *

(Los horarios y fechas son orientativos)



Calendario de Clases Teóricas y Seminarios

SEGUNDO SEMESTRE (continuación)

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 9 18-22/3	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
SEMANA SANTA 25-29/3	9-10h	Semana Santa				
	10-11h					
	11-12h					
	12-13h					
SEMANA 10 1-5/4	9-10h		HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE	HIGIENE
	10-11h		PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h		INGENIERÍA	2ª RSD	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 11 10-14/4	9-10h		HIGIENE ***	HIGIENE ***	HIGIENE ***	HIGIENE***
	10-11h		PROCESOS*	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS*	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 12 15-19/4	9-10h		HIGIENE***	HIGIENE***	HIGIENE***	Congreso UCM (NO teoría pero Sí prácticas)
	10-11h	INGENIERÍA *	PROCESOS*	TAOVeg	PROCESOS	
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	
SEMANA 13 22-26/4	9-10h		HIGIENE***	HIGIENE***	HIGIENE***	HIGIENE
	10-11h	PROCESOS*	PROCESOS	TAOVeg	PROCESOS	TAOVeg
	11-12h	PROCESOS*	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN**	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA *
SEMANA 14 29/4 - 3/5	9-10h		HIGIENE	1 de mayo	2 de mayo	
	10-11h		PROCESOS			TAOVeg
	11-12h	PROCESOS	NUTRICIÓN			NUTRICIÓN
	12-13h	TAOVeg	INGENIERÍA			INGENIERÍA *
SEMANA 15 6-10/5	9-10h					
	10-11h	INGENIERÍA ****	NUTRICIÓN			
	11-12h	INGENIERÍA ****	NUTRICIÓN			
	12-13h	INGENIERÍA ****				

(Los horarios y fechas son orientativos)

* Seminario. Estas horas se impartirán dentro del horario de teoría según el programa.

** Seminarios en los que la clase se divide en 4 grupos en diferentes aulas y con diferentes profesores

*** Seminarios (trabajos dirigidos): Las horas de este tipo de seminarios en el horario de teoría se refieren sólo a las exposiciones de cada pequeño grupo (3-4 alumnos) para el grupo entero. El resto de horas presenciales de cada grupo pequeño con el profesor no requieren asignación de aula, porque se realizan en el departamento (en el despacho, o en aula pequeña, sala de reuniones, hemeroteca o laboratorio)

****Evaluaciones de seminarios.

HIGIENE:	Higiene y Seguridad Alimentaria
INGENIERÍA:	Ingeniería Alimentaria
NUTRICIÓN:	Nutrición Humana y Dietética
PROCESOS:	Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos
TAOVeg:	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal
RSD	Reunión de Seguimiento Docente