



CALENDARIO DOCENTE DE TEORÍA Y SEMINARIOS. AULAS A5-A7

1º SEMESTRE.

	Horarios	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 1</b> 06-10/9	9-10 h			PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 2</b> 13-17/9	9-10 h			PYT	NAPD	RC
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 3</b> 20-24/09	9-10 h			PYT	NAPD	RC
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 4</b> 27-30/09 1/10	9-10 h			PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 5</b> 4-8/10	9-10 h	<b>SAN FRANCISCO DE ASÍS</b>		PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h		PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h		NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h		RC	NAPD	RC	NAPD

TAOA: Tecnología de Alimentos de Origen Animal  
 GCIA: Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria  
 PYT: Proyectos  
 NLS: Normalización y Legislación Sanitaria  
 RC: Restauración Colectiva  
 NAPD: Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos

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



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

CALENDARIO DOCENTE DE TEORÍA Y SEMINARIOS-AULAS A5-A7

1º SEMESTRE.

	Horarios	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 6</b> 11-15/10	9-10 h		<b>DÍA</b> <b>HISPANIDAD</b>	PYT	NAPD	
	10-11 h			NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA		TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA		GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC		NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 7</b> 18-22/10	9-10 h			PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 8</b> 25-29/10	9-10 h	Primer parcial TAOA		PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 9</b> 1-5/11	9-10 h	<b>DÍA</b> <b>TODOS LOS</b> <b>SANTOS</b>		PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h		PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h		NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h		RC	NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 10</b> 8-12/11	9-10 h		<b>LA</b> <b>ALMUDENA</b>	PYT	NAPD	
	10-11 h			NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA		TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA		GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC		NAPD	RC	NAPD
<b>SEMANA 11</b> 15-19/11	9-10 h			PYT	NAPD	
	10-11 h		TAOA	NLS	TAOA	TAOA
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT
	12-13 h	GCIA	NLS	GCIA	NLS	GCIA
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD

TAOA: Tecnología de Alimentos de Origen Animal  
GCIA: Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria  
PYT: Proyectos  
NLS: Normalización y Legislación Sanitaria  
RC: Restauración Colectiva  
NAPD: Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos

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



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

CALENDARIO DOCENTE DE TEORÍA Y SEMINARIOS-AULAS A5-A7

1º SEMESTRE

	Horarios	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
<b>SEMANA 12</b> 22-26/11	9-10 h			PYT	NAPD		
	10-11 h		TAOA		TAOA	TAOA	
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT	
	12-13 h	GCIA		GCIA		GCIA	
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD	
<b>SEMANA 13</b> 29-30/11 1-3/12	9-10 h		NAPD	PYT	NAPD		
	10-11 h		TAOA	PYT	TAOA	TAOA	
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT	
	12-13 h	GCIA	PYT	GCIA	RC	GCIA	
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD	
<b>SEMANA 14</b> 6-10/12	9-10 h	<b>LA CONSTITUCIÓN</b>		<b>LA INMACULADA CONCEPCIÓN</b>	NAPD		
	10-11 h		TAOA		TAOA	TAOA	
			PYT			PYT	PYT
	11-12 h				RC	GCIA	
	12-13 h		RC		RC	NAPD	
<b>SEMANA 15</b> 13-17/12	9-10 h			PYT	NAPD		
	10-11 h	TAOA	TAOA	PYT	TAOA	TAOA	
	11-12 h	TAOA	PYT	TAOA	PYT	PYT	
	12-13 h	GCIA	<b>R.SEGUIIMIENTO DOCENTE 1S</b>	GCIA	RC	GCIA	
	13-14 h	RC	RC	NAPD	RC	NAPD	

TAOA: Tecnología de Alimentos de Origen Animal

GCIA: Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria

PYT: Proyectos

NLS: Normalización y Legislación Sanitaria

RC: Restauración Colectiva

NAPD: Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos

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