

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CURSO 2012-2013
HORARIOS PRIMER CURSO

I CURSO: 1^{er} SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h		BIOLOGÍA		BIOLOGÍA	
10-11 h	QUÍMICA	MATEMÁTICAS	QUÍMICA	MATEMÁTICAS	QUÍMICA
11-12 h	FÍSICA	MATEMÁTICAS	BIOLOGÍA	MATEMÁTICAS	FÍSICA
12-13 h	MICROBIOLOGÍA	FÍSICA	MICROBIOLOGÍA	(MICROBIOLOGÍA)	MICROBIOLOGÍA
13-14 h					

I CURSO: 2^o SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h	QUÍMICA		QUÍMICA		QUÍMICA
10-11h	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	FISIOLOGÍA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	FISIOLOGÍA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
11-12h	BROMATOLOGÍA	BIOQUÍMICA	BROMATOLOGÍA	FISIOLOGÍA	BROMATOLOGÍA
12-13h	(BIOQUÍMICA-LIC)	<i>Seminarios</i>	BIOQUÍMICA	<i>Seminarios</i>	BIOQUÍMICA
13-14h					

LAS CLASES TEÓRICAS SE IMPARTIRAN EN EL AULA B3

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CURSO 2012-2013
HORARIOS SEGUNDO CURSO

II CURSO: 3º SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h					
10-11 h		ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA		ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA (prácticas)
11-12 h	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
12-13 h	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
13-14 h	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA (prácticas)	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA

II CURSO: 4º SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS
10-11h	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA
11-12h	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA (prácticas)
12-13h	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (seminario)	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (seminario)	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (seminario)	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (seminario)	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (seminario)
13-14h					

LAS CLASES TEÓRICAS SE IMPARTIRAN EN EL AULA B4