GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS — SEGUNDO CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA B4

1er SEMESTRE

(Docencia desde 25 septiembre de 2017 hasta 19 de Enero de 2018)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h	FRANJA EXAMEN				
10-11 h	FRANJA EXAMEN / Clases de apoyo [1]	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[2]	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA (seminario)[2]	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
13-14 h	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA[2]	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA (prácticas)[3]	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA
14-15 h				FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA (prácticas)[3]	

[1] Esta franja puede destinarse también a la realización de los seminarios integrados
[2] Dos grupos de teoría simultáneos, el aula de cada grupo se avisará en clase
[3] Los grupos alternarán entre ambas horas

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS — SEGUNDO CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA B4

2º SEMESTRE

(Docencia desde 12 de febrero hasta 01 de junio de 2018)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h	FRANJA EXAMEN / Clases de apoyo [1]	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS
10-11 h	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
11-12 h	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (Epi)	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (CSPP)	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (Epi)	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (CSPP)	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA (prácticas)
12-13 h	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (seminario)	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (seminario)	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (seminario)

[1] Esta franja puede destinarse también a la realización de los seminarios integrados