

CURSO 2017-2018

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS TE

TERCER CURSO

HORARIO DE CLASES-AULA A-4

1^{ER} SEMESTRE

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

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		HIGIENE Y	HIGIENE Y	HIGIENE Y	HIGIENE Y
		SEGURIDAD	SEGURIDAD	SEGURIDAD	SEGURIDAD
9 a 10		ALIMENTARIA	ALIMENTARIA	ALIMENTARIA	ALIMENTARIA
		INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA	INGENIERÍA
10 a 11		ALIMENTARIA	ALIMENTARIA	ALIMENTARIA	ALIMENTARIA
	ENVASADO DE	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
	ALIMENTOS	HUMANA Y	HUMANA Y	HUMANA Y	HUMANA Y
11 a 12	ALIMENTOS	DIETÉTICA	DIETÉTICA	DIETÉTICA	DIETÉTICA
	CALIDAD MICROBIOLÓGICA	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE	CALIDAD MICROBIOLÓGICA	ENVASADO DE	ENVASADO DE
12 a 13	DE LOS ALIMENTOS	LOS ALIMENTOS	DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTOS	ALIMENTOS

Los seminarios, a no ser que se indique otra cosa durante el curso, se desarrollarán en el mismo horario que las clases teóricas.





CURSO 2017-2018

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TERCER CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA A-4

2º SEMESTRE

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

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
9 a 10		HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
10 a 11		PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
11 a 12	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
12 a 13	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	INGENIERÍA ALIMENTARIA	INGENIERÍA ALIMENTARIA	INGENIERÍA ALIMENTARIA	INGENIERÍA ALIMENTARIA

Los seminarios, a no ser que se indique otra cosa durante el curso, se desarrollarán en el mismo horario que las clases teóricas.

