



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA A-8

1^{ER} SEMESTRE

(Docencia desde 10 Septiembre hasta 21 de Diciembre de 2018)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	Actividades de evaluación continua/ Recuperación/ Exámenes/ Otros		Proyectos	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (optativa)	
10-11	Actividades de evaluación continua/ Recuperación/ Exámenes/ Otros	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	Normalización y Legislación Sanitaria	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal
11-12	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	Proyectos	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	Proyectos	Proyectos
12-13	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	Normalización y Legislación Sanitaria	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	Normalización y Legislación Sanitaria	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
13-14	Restauración Colectiva (optativa)	Restauración Colectiva (optativa)	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (optativa)	Restauración Colectiva (optativa)	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (optativa)

*Consultar los cambios en el calendario de clases teóricas y seminarios del primer semestre



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA A-8 (MAÑANA) A-6 (TARDE)

2º SEMESTRE

Docencia desde 23 de Enero hasta 17 de Mayo de 2019

(Docencia desde el 23 de Enero al 11 de Febrero de 2019)

Horario	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10*	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA
10-11*					
11-12*					
12-13*					
15:30-16:30	AMM	DAIA	DAIA	DAIA	DAIA
16:30-17:30		TEBA	TEBA	TEBA	TEBA
17:30-18:30					
18:30-19:30					

(Docencia desde el 12 de Febrero hasta el 17 de Mayo de 2019)

Horario	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10*	TA	TA	TA	TA	TA
10-11*	TPA	TPA	TPA	TPA	TPA
11-12*					
12-13*					
15:30-16:30	AMM	DAIA	DAIA	DAIA	DAIA
16:30-17:30		TEBA	TEBA	TEBA	TEBA
17:30-18:30					
18:30-19:30					

*Consultar los cambios en el calendario de clases teóricas y seminarios del segundo semestre

AMM: Aguas Mineromedicinales

DAIA: Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria

DIIA: Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias

TPA: Técnicas de Producción Animal

TA: Tecnología Ambiental

TEBA: Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas