



HORARIO DE CLASES – AULA A-4

1^{ER} SEMESTRE

(Docencia desde el 28 de septiembre de 2020 hasta 22 de enero de 2021)

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

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

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



Este horario se mantendrá tanto para la actividad presencial en el aula como en la emisión síncrona de clases en remoto.

Como se ha indicado (véase página 7), en el escenario A (semipresencial) se establecerán grupos de asistencia presencial al aula de forma alternativa por semana. Las clases impartidas en el aula se emitirán en remoto para su seguimiento en tiempo real. En el escenario B (suspensión completa de la actividad docente presencial) se pasará a un sistema inmediato de docencia exclusivamente online con actividades síncronas y asíncronas.



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TERCER CURSO

HORARIO DE CLASES – AULA A-4

2º SEMESTRE

(Docencia desde 15 de febrero hasta 28 de mayo de 2020)

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	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.



Este horario se mantendrá tanto para la actividad presencial en el aula como en la emisión síncrona de clases en remoto.

Como se ha indicado (véase página 7), en el escenario A (semipresencial) se establecerán grupos de asistencia presencial al aula de forma alternativa por semana. Las clases impartidas en el aula se emitirán en remoto para su seguimiento en tiempo real. En el escenario B (suspensión completa de la actividad docente presencial) se pasaría a un sistema inmediato de docencia exclusivamente online con actividades síncronas y asíncronas.