



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 07/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría]	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría]
09:30 - 10:00			GG1	GG1	GG1
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30			11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica]	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica]	
11:30 - 12:00			GM1	GM2	
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría]		
13:30 - 14:00			GG2		
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 14/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes										
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1 10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1														
08:30 - 09:00															
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1									
09:30 - 10:00															
10:00 - 10:30															
10:30 - 11:00															
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1							
11:30 - 12:00															
12:00 - 12:30															
12:30 - 13:00															
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2											
13:30 - 14:00															
14:00 - 14:30															
14:30 - 15:00															
15:00 - 15:30															
15:30 - 16:00															
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-19:00 Food Analysis [Práctica] GM3											
16:30 - 17:00															
17:00 - 17:30															
17:30 - 18:00															
18:00 - 18:30															
18:30 - 19:00															

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	GomezDiaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 21/09/2020

Horas	Lunes			Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1									
11:00 - 11:30										
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30						13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2			16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2		16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1		16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3		
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 28/09/2020

Horas	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
08:30 - 09:00									
09:00 - 09:30									
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1								
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2		11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									
13:00 - 13:30					13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2		
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2		16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1		16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2		16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3		
16:30 - 17:00									
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									
19:00 - 19:30									
19:30 - 20:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez. Maria Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez. Maria Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz. Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 05/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-19:00 Food Analysis [Práctica] GM3	
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 12/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30		16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3	
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 19/10/2020

Horas	Lunes			Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1									
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30										
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30						13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2			16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2		16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1		16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3		
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez, María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez, María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz, Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon, Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna, Pedro
Waste management in the food industry	Siles López, José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 26/10/2020

Horas	Lunes			Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1									
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30										11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30						13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2		
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1			17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 02/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30		17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	GomezDiaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 09/11/2020

Horas	Lunes			Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1		
08:30 - 09:00												
09:00 - 09:30												
09:30 - 10:00												
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1											
10:30 - 11:00												
11:00 - 11:30												
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		
12:00 - 12:30												
12:30 - 13:00												
13:00 - 13:30						13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2				
13:30 - 14:00												
14:00 - 14:30												
14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30												
15:30 - 16:00												
16:00 - 16:30												
16:30 - 17:00												
17:00 - 17:30	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2	16:30-18:30 Waste management in the food industry [Práctica] GM3		16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1								
17:30 - 18:00												
18:00 - 18:30												
18:30 - 19:00												
19:00 - 19:30												
19:30 - 20:00												

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 16/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1		
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2		
11:30 - 12:00						11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1			
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2	16:30-18:30 Waste management in the food industry [Práctica] GM3	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1				
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							
19:30 - 20:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 23/11/2020

Horas	Lunes			Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1										
08:30 - 09:00											
09:00 - 09:30											
09:30 - 10:00											
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1	
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM/3	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GM/1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30											
12:30 - 13:00											
13:00 - 13:30						13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2			
13:30 - 14:00											
14:00 - 14:30											
14:30 - 15:00											

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 07/12/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1		
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30			11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2			
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 14/12/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1 10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1								
08:30 - 09:00									
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1 11:00-13:00 Waste management in the food industry [Práctica] GM3		11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1 11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2 13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2 13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2				
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									
13:00 - 13:30									
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30		16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3					
16:30 - 17:00									
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									
19:00 - 19:30									
19:30 - 20:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	GomezDiaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 21/12/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1				
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1				
10:30 - 11:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 22/02/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	10:00-12:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]		
09:30 - 10:00	GM1		GG/1			GG/1	
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG/1	GG/1		
10:30 - 11:00			GG/1			GG/1	
11:00 - 11:30	GG/1	GG/1	12:00-14:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]	12:00-14:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	12:00-14:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]		
11:30 - 12:00	GG/1					GG/1	GM1
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]		GG/1	GM1			
12:30 - 13:00						GM2	
13:00 - 13:30	GM2						
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]		16:00- 18:00 Food toxicology [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-18:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]		
16:30 - 17:00			GM3		GM2	GM1	
17:00 - 17:30			GM1			GM2	
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Food toxicology	Molina López Ana María
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 01/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1					
09:30 - 10:00			10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1				
10:00 - 10:30				11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG/1		10:00-12:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG/1		
10:30 - 11:00		12:00-14:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG/1					
11:00 - 11:30								
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30				13:00-14:30 Food toxicology [Práctica] GM3	13:00-14:30 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM2			
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GP/2	16:30-18:30 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GP/1	16:30-18:30 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM2	16:30-18:30 Food toxicology [Práctica] GM3			
17:00 - 17:30						16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GP/3	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM2	
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Milán Pérez Maria Carmen
Food toxicology	Molina López Ana María
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Pérez Rodríguez Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 08/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]			
09:30 - 10:00	GM1		GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]		
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]		GG/1	10:00-12:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]		GG/1	11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]	
11:00 - 11:30			GG/1	12:00-14:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]		GG/1
11:30 - 12:00		GG/1	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]		13:00-14:30 Toxicología Alimentaria [Práctica]	
12:00 - 12:30				GG/1		
12:30 - 13:00	GM2					
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-18:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:00-18:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:00-18:00 Food toxicology [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	
16:30 - 17:00			GM1			GM2
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00		GM1				
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez María Carmen
Food toxicology	Molina López Ana María
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 15/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM1	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG1					
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría] GG1		10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG1						
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30			11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG1		11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG1				
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30			12:00-14:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría] GG1						
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM2								
13:00 - 13:30									
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM1	16:30-18:30 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-18:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM2				
16:30 - 17:00									
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Food toxicology	Molina López Ana María
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 22/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]			
09:30 - 10:00	GM1		GG1				
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG1			
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Teoría]		GG1			
11:00 - 11:30							
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]						
13:00 - 13:30	GM2						
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-18:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]			
16:30 - 17:00					GP/2	GP/1	GP/3
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avlés Ramírez. Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López. Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 05/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]		
09:30 - 10:00	GM1		GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Foundations in food hygiene [Teoría]
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría]		GG/1	
11:00 - 11:30			GG/2	GG/2	
11:30 - 12:00	GG/1		12:00-14:00 Foundations in food hygiene [Teoría]		
12:00 - 12:30				GG/2	
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]				
13:00 - 13:30	GM2				
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30	GM2		16:30-19:30 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:30-19:30 Food toxicology [Práctica]	16:30-19:30 Toxicología Alimentaria [Práctica]
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Food toxicology	
Foundations in food hygiene	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez. Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López. Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 12/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes										
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]												
09:30 - 10:00	GM1		GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]											
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Foundations in food hygiene [Teoría]										
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría]		GG/1		11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría]									
11:00 - 11:30			GG/1	GG/2											
11:30 - 12:00			GG/2												
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]		12:00-14:00 Foundations in food hygiene [Teoría]												
12:30 - 13:00		GM2	GG/2												
13:00 - 13:30															
13:30 - 14:00															
14:00 - 14:30															
14:30 - 15:00															
15:00 - 15:30															
15:30 - 16:00															
16:00 - 16:30	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Food toxicology [Práctica]	16:00-19:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]							
16:30 - 17:00									GM3	GM2	GM1	GM3	GM2	GM1	GM1
17:00 - 17:30															
17:30 - 18:00															
18:00 - 18:30															
18:30 - 19:00															

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Food toxicology	
Foundations in food hygiene	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 19/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]							
09:30 - 10:00	GM1			GG1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]					
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG1						
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría]		GG1	11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría]					
11:00 - 11:30				GG1						
11:30 - 12:00				GG2		GG2				
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]		12:00-14:00 Foundations in food hygiene [Teoría]							
12:30 - 13:00				GG2						
13:00 - 13:30	GM2									
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-18:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	16:00-18:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]					
16:30 - 17:00						16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	GM1	GM3	GM2	GM1
17:00 - 17:30						GM2	GM3	GM2	GM1	GM1
17:30 - 18:00						GM3	GM2	GM1	GM1	GM1
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Milán Pérez María Carmen
Food toxicology	
Foundations in food hygiene	Pérez Rodríguez Fernando
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 26/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	
09:30 - 10:00	GM1		GG/1		GG/1
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG/1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG/1	
10:30 - 11:00		11:00-13:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]			GG/1
11:00 - 11:30			GG/1		
11:30 - 12:00	GG/1	11:00-13:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]	12:00-14:00 Toxicología Alimentaria [Práctica]		
12:00 - 12:30				GM1	GM2
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]		12:00-14:00 Food toxicology [Práctica]		
13:00 - 13:30	GM2		GM3		
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]			15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]	
16:00 - 16:30					GM1
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]
17:00 - 17:30	GM2	GM3	GM2	GM2	GM2
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez María Carmen
Food toxicology	
Foundations in food hygiene	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 03/05/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]							
09:30 - 10:00	GM1		GG1		09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]					
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	GG1	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]			GG1				
10:30 - 11:00		11:00-13:30 Toxicología Alimentaria [Práctica]	GG1							
11:00 - 11:30										
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	GM1	12:00-14:30 Food toxicology [Práctica]	12:00-14:30 Toxicología Alimentaria [Práctica]						
12:30 - 13:00					GM2	GM3	GM2			
13:00 - 13:30										
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]									
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica]				
16:30 - 17:00							16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	GP1	GP2	GM1
17:00 - 17:30	GM2						GM2	GP1	GP2	GM1
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez María Carmen
Food toxicology	
Foundations in food hygiene	
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez. Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López. Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 10/05/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM1	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría] GG/1		10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1		
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM2				
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica] GM3	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica] GM3	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Milán Pérez Maria Carmen
Foundations in food hygiene	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 17/05/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría]	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	
09:30 - 10:00	GM1		GG/1		
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría]	11:00-14:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría]	GG/1	
10:30 - 11:00			GG/1		
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00	GG/1				
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	GM2	12:00-15:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica]		
13:00 - 13:30	GM2			GM1	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica]
17:00 - 17:30	GM3	GM4	GM4	GM4	GM4
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez Maria Carmen
Foundations in food hygiene	
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramirez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_3
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 24/05/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica]	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]		
09:30 - 10:00	GM1		GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría]	
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría] GG/1		10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1	GG/1	
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica]				
13:00 - 13:30	GM2				

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez María Carmen
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez. Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López. Ana María

Fecha de impresión: 28/01/2021 18:55:02