



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 07/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1		
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1				
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1			
10:30 - 11:00					09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GW1
11:00 - 11:30							
11:30 - 12:00				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2		
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			16:00-17:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1				
16:30 - 17:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina, Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez, Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas, Inés María
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Parasitología Alimentaria	
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor, Mòntserrat

Fecha de impresión: 09/09/2020 14:12:23



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 14/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes							
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]										
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]							
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1					
09:30 - 10:00												
10:00 - 10:30												
10:30 - 11:00												
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1					
11:30 - 12:00												
12:00 - 12:30												
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [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												
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1									
17:00 - 17:30												
17:30 - 18:00												
18:00 - 18:30												
18:30 - 19:00												

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 21/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]								
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1		08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30							10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	
10:30 - 11:00										10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1				
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2				12:30-14:00 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1					
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										
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1							
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 28/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]						
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]			
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2			
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2					12:30-14:00 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1		
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 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1					
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 05/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes								
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]											
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]								
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	GG/1 y GM/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]					
09:30 - 10:00													
10:00 - 10:30													
10:30 - 11:00		GG/1	GG/1	GG/1									
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	GG/2		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]					
11:30 - 12:00													
12:00 - 12:30			GM/2							GG/1			GG/1 y GM/1
12:30 - 13:00					12:30-14:00 Nutrición Aplicada [Teoría]								
13:00 - 13:30					GG/1								
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 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica]	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica]	15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	GM/1								
16:30 - 17:00													
17:00 - 17:30						17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	GM/2						
17:30 - 18:00													
18:00 - 18:30													
18:30 - 19:00													
19:00 - 19:30													
19:30 - 20:00													

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 12/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes						
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]									
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]		GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	GG/1 y GM/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00											
10:00 - 10:30											
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	GG/1	GM	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	GG/2	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica]	
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30		GM1	GM2								
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					15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]						
16:00 - 16:30					GM1						
16:30 - 17:00					16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica]						
17:00 - 17:30											
17:30 - 18:00											
18:00 - 18:30											
18:30 - 19:00					17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]						
19:00 - 19:30					GM2						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 19/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes													
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]																
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]													
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	GG/1								
09:30 - 10:00																		
10:00 - 10:30																		
10:30 - 11:00	GM1	GG/1	GG/1	GG/1														
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	GG/1	GG/2	GG/1 y GM1	GG/1	GG/1 y GM1								
11:30 - 12:00	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]																	
12:00 - 12:30	GG/1	GM2	GM1	GM2														
12:30 - 13:00																		
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]																	
13:30 - 14:00																		
14:00 - 14:30	GM2																	
14:30 - 15:00																		
15:00 - 15:30																		
15:30 - 16:00																		
16:00 - 16:30		16:00-20:00 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica]	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica]	GG/1, GM1	15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]													
16:30 - 17:00																		
17:00 - 17:30								GM1										
17:30 - 18:00								17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]										
18:00 - 18:30																		
18:30 - 19:00																		
19:00 - 19:30					GM2													
19:30 - 20:00																		

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 26/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes														
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]																	
08:30 - 09:00		GG/1				08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]													
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	GG/1	GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]											
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]								GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]					
10:00 - 10:30	GM1														GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	GG/1 y GM1
10:30 - 11:00																			
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	GG/1 y GM1													
11:30 - 12:00	GG/1	GM1	GM2	11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	GG/1														
12:00 - 12:30																			
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]																		
13:00 - 13:30																			
13:30 - 14:00	GM2																		
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																			
17:30 - 18:00																			
18:00 - 18:30																			
18:30 - 19:00																			
19:00 - 19:30																			

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 02/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]							
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]				
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1		GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1		11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2				
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30			11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2						
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									
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1		15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1				
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00						17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2			
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									
19:00 - 19:30									

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña, María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina, Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez, Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas, Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López, Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor, Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 09/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]								
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2		11:30-14:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM2		11:30-14:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM	
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2									
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00					15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1					
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1	17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2						
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
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña, María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina, Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez, Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas, Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rendón Romero, Sara Isabel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas, Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor, Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 16/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]								
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2		
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM					
11:30 - 12:00			11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2							
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [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	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-18:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría] GG/1	15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1						
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00							17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2			
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Mreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Mònsterrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 23/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]			
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2		11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1		
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 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [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					

10:00-12:30
Patrimonio Gastronómico
[Teoría]
[Práctica]

GG/1 y GM1

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Mbreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 30/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]					
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]		
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría: Práctica] GG/1 y GM1
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2		
11:30 - 12:00			11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2				
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [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	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	
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
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Mbreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1		
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00			09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1				
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	
10:30 - 11:00						10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	
11:30 - 12:00							11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM/2
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				15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM/1			
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30				17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM/2			
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés Maria
Parasitología Alimentaria	
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 14/12/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]						
08:30 - 09:00		GG/1			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]		
09:30 - 10:00	09:00-11:00 GG/1						GG/1	
10:00 - 10:30	Nutrición Aplicada [Práctica]							
10:30 - 11:00	GM1							
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	GG/1	11:00-12:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]		
11:30 - 12:00	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]							
12:00 - 12:30	GG/1	GM1	11:30-14:30 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	GG/1				
12:30 - 13:00			GM1					
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]							
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30	GM2							
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30				15:30-17:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]				
16:30 - 17:00				GM1				
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30				17:30-19:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]				
18:30 - 19:00								
19:00 - 19:30				GM2				

10:00-12:30
Patrimonio Gastronómico
[Teoría; Práctica]

GG/1 y GM1

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Mbreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vióque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 21/12/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2			
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2				
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López, Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	

Fecha de impresión: 09/09/2020 14:12:23



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 08/02/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1		
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1					09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00				10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1		
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1				
11:30 - 12:00		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1		
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1				
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1			
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	
Análisis Sensorial de Alimentos	
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	
Biotecnología Alimentaria	
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	
I+D+i en Gastronomía	
Marketing Alimentario	
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	
Reactores Biológicos	
Tecnología Culinaria	
Tecnología de las Bebidas	
Tecnología Gastronómica I	
Tecnología Gastronómica II	
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 15/02/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1		
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1					
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00				10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1		
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1		
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1					
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1				12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1				
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GM/1		
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez Fco. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 22/02/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]				
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1				
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1				11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30								
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1							
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								
16:30 - 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								
20:00 - 20:30								
20:30 - 21:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez Foo. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 01/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]		
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1		
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00					09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1	
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1		
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM/1	
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 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Práctica] GM/1		15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1	
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 Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	
Marketing Alimentario	
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 08/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1				
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1				09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30								
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1			
12:30 - 13:00			11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1			
13:00 - 13:30	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1			11:30-14:00 Reactores Biológicos [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 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Práctica] GM1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [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
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez. Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez. Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. Maria Nieves



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 15/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica]	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría]
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría]				
10:30 - 11:00	GG/1				
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica]	11:00-13:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica]	11:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica]	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]
12:30 - 13:00	GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1 y GM/1	GG/1
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]				
14:00 - 14:30	GG/1 y GM/1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]			
14:30 - 15:00		GG/1 y GM/1			
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica]	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica]	
17:00 - 17:30	GG/1				
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez. Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez. Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 22/03/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1				
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1			
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM/1	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GM/1	09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1
12:30 - 13:00				12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	
13:00 - 13:30	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			
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			16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GM/1	
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez Maria Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 05/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]			
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica]	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría]		
09:30 - 10:00					GG/1	GG/1	GG/1 y GM1
10:00 - 10:30	10:00-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría]			10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]			
10:30 - 11:00	GG/1			GG/1			
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica]	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica]		
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]					GG/1	GG/1
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica]			12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]			
12:30 - 13:00	GG/1 y GM1			GG/1	GM1		
13:00 - 13:30	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]					
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30			GG/1 y GM1	GG/1 y GM1			
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]	16:00-19:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica]	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica]			
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00					GM1	GM1	GM1
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							
19:30 - 20:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano María Azahara
Tecnología Gastronómica I	
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves
	Rodríguez Delgado María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 12/04/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM1	09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00				10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1			
12:00 - 12:30		11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GM1		
12:30 - 13:00		12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM1
13:00 - 13:30	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y 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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM1	16:00-19:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] 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
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo Juan Vicente
Reactores Biológicos	García García Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano María Azahara
Tecnología Gastronómica I	
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves Rodríguez Delgado María Inmaculada