



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													
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]															
08:30 - 09:00			GG/1	08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]													
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	GM1	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]						
09:30 - 10:00																		
10:00 - 10:30					10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]													
10:30 - 11:00				GG/1	GG/1													
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]														
11:30 - 12:00				GG/1														
12:00 - 12:30																		
12:30 - 13:00																		
13:00 - 13:30				13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]														
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			16:00-17:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica]															
16:30 - 17:00			GG/1															

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	Gutierrez 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: 14/09/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes										
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1												
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1										
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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	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											
11:30 - 12:00															
12:00 - 12:30															
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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															
17:00 - 17:30			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1												
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	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

Período 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] GG/1							
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	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	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1						
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										
17:00 - 17:30			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1							
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	Víoque 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] GG/1							
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	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						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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										
17:00 - 17:30			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1							
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	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: 05/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes												
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1														
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	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 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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1									
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	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1													
11:30 - 12:00																	
12:00 - 12:30																	
12:30 - 13:00						12:30-14:00 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1											
13:00 - 13:30				13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GM1	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, 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
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	Mreno Rojas, Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor, Mntserrat



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] GG/1												
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1										
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			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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1						
09:30 - 10:00															
10:00 - 10:30										10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1					
10:30 - 11:00															
11:00 - 11:30	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	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM2		11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM								
11:30 - 12:00															
12:00 - 12:30															
12:30 - 13:00															
13:00 - 13:30															
13:30 - 14:00				13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] 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			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1												
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
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Víoque 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	08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	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]	GM1	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]	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	GG/1 y GM1
09:30 - 10:00				GG/1						
10:00 - 10:30				GG/1						
10:30 - 11:00				GG/1						
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	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]	11:30-14:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica]	11:30-14:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica]	GM		
11:30 - 12:00	GG/1		GM2	GM1	GG/1					
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]				13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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						
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00		GM1								
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	Mreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez 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: 26/10/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1							
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	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	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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										
17:00 - 17:30				16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1						
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	Mbreno Rojas, Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno 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: 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								
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	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	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	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	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							
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30											
12:30 - 13:00											
13:00 - 13:30				13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, GM1								
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
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: 09/11/2020

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes							
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1									
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 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	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1				
09:30 - 10:00												
10:00 - 10:30												
10:30 - 11:00				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1								
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] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	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		11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2										
12:00 - 12:30												
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1, 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
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	Mreno Rojas. Rafael
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: 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						
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]				
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]		GM1		GG/1			
10:00 - 10:30	GM1	GG/1			10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]		10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	
10:30 - 11:00					GG/1		GG/1	GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	11:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica]	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica]		GG/1 y GM1	
11:30 - 12:00	GG/1		GM2				11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]		GG/1
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]		GM2						
13:00 - 13:30				13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]					
13:30 - 14:00	GM2			GM2					
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]	16:00-20:00 Parasitología Alimentaria [Práctica]	16:00-18:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría]						
16:30 - 17:00				GG/1					
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30			GM1	GM2					
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	Mbreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Mòntserrat



Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
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 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	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1					
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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	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					
11:30 - 12:00			11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1						
12:00 - 12:30					13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2				
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	16:00-19:00 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	16:00-19:00 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									

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	Mreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Mòntserrat



Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]							
08:30 - 09:00			GG/1							
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	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	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	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/2	
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	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	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					
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2					13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [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				
16:30 - 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 Maria
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Mreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Mòntserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 20-21

Semanas: 07/12/2020

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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]	09:00-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]		
09:30 - 10:00		GM1								
10:00 - 10:30		GG/1		10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]					GG/1	GG/2
10:30 - 11:00				GG/1						
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	11:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica]	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica]				
11:30 - 12:00				GG/1	GM2	GM		GG/1 y GM1		
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30				13:00-14:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]						
13:30 - 14:00				GM2						

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
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino, Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas, Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor, Montserrat

Fecha de impresión: 18/06/2020 19:05:14



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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1		GG/1				
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]							
10:00 - 10:30	GM1	GG/1			10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría]		
10:30 - 11:00					GG/1	GG/1	GG/2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	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 y GM1	
11:30 - 12:00	GG/1		GM2			GG/1			
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]		GM2		GM1				
13:00 - 13:30									
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30	GM2								

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	Moreno Rojas, Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez 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

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] 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					

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: 18/06/2020 19:05:14



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					
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		10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1		
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	12:00-14:00 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 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1	
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1					10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [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	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
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 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		16:00-18:00 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] 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	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				09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1		
10:00 - 10:30						10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	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	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	12:00-14:00 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		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1						
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	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GM/1			
16:30 - 17:00								15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GM/1
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 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
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	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
10:00 - 10:30						10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1
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 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	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
12:30 - 13:00			11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] 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		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1				
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 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	
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] 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							
10:00 - 10:30	10:00-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1				09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		
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	09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1		
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1						
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] 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		
12:30 - 13:00			10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1				
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					
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 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GM1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [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	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael

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: 22/03/2021

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			09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/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	
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 Moente
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
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		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]		
12:00 - 12:30	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica]	GG/1	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica]	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	
12:30 - 13:00	GG/1 y GM1		GM1	GM1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica]
13:00 - 13:30					GM1
13:30 - 14:00	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]				
14:00 - 14:30	GG/1 y GM1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]			
14:30 - 15:00		GG/1 y GM1			
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00	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]	
17:00 - 17:30	GM1	GM1	GM1	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
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
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	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				08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
08:30 - 09:00				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	12:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría] 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
12:30 - 13:00					
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