

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 16/09/2024	Curso 2024-2025

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

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 23/09/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]						
08:30 - 09:00		GG			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]			
09:00 - 09:30					GG			
09:30 - 10:00	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 - 10:30	GM1	GG	GG	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]				
10:30 - 11:00				GG		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica]		
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]			11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice]			
11:30 - 12:00					GG		11:30-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Theory]
12:00 - 12:30	GG			GG			GG	GG
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]							
13:00 - 13:30								
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 Nutrición Aplicada [Práctica] GP5			
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30	16:00-20:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	16:00-20:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	16:00-20:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	16:00-20:00 Nutrición Aplicada [Práctica]				
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30	GP1	GP2	GP3	GP4				
18:30 - 19:00								
19:00 - 19:30								
19:30 - 20:00								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 30/09/2024	Curso 2024-2025

Horas	Apertura de Curso	Martes	Miércoles	Jueves	San Francisco de Asís
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]			
08:30 - 09:00		GG			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1		
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					

Fecha de impresión: 26/06/2024 13:23:15

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 07/10/2024	Curso 2024-2025

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

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 14/10/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]						
08:30 - 09:00		GG			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	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica] GG	11:30-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Theory] GG
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30								
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]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice]			
11:30 - 12:00	GG	GM1	GM2	GG	GG			
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]	13:00-15:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	13:00-15:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]					
13:00 - 13:30	GM2	GM1	GM2					
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-20:00 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GG	16:00-19:00 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								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 21/10/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	San Rafael	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]								
08:30 - 09:00		GG								
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG							
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG	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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica] GG	10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice] GG	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Theory] GG	11:30-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GM	
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] GM1								
13:00 - 13:30										
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-20:00 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GG							
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										

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 28/10/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Todos los Santos		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG					
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG				
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30						10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG	
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	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	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG		
11:30 - 12:00	GG		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2				
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2						
13:00 - 13:30		13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	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	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-20:00 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GG	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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							

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 04/11/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]						
08:30 - 09:00		GG			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	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica]		
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]							
10:00 - 10:30	GG							
10:30 - 11:00	GM1	GG	GG	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]				
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]		10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice]	GG	11:30-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	
11:30 - 12:00	GG	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]					
12:00 - 12:30	GG	GM1	GM2					
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]							
13:00 - 13:30	GM2							
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30	16:00-21:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica]	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica]					
16:30 - 17:00				GM1	GM2			
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								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 11/11/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG								
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG							
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30							10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG	09:30-11:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Theory] GG	09:30-11:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG	
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG	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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG					
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30						12:00-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Seminars] GG	12:00-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Seminarios] GG			
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2							10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica] GG		
13:00 - 13:30								10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice] GG		
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-21:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GG	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [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										
20:00 - 20:30										
20:30 - 21:00										

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 18/11/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]								
08:30 - 09:00		GG				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	GG	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica]	GG	11:30-13:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	11:30-13:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Theory]
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30	GM1	GG	GG							
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]			11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	GG	10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice]	GG	GG	GG	GG
11:30 - 12:00	GG									
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]									
13:00 - 13:30		GM2								
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica]	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]					
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30	GM1	GM1	GM1	GM2	GM1					
18:30 - 19:00										

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 25/11/2024	Curso 2024-2025

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

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Curso 2024-2025	
Semanas: 02/12/2024		

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Constitución Española		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]					
08:30 - 09:00		GG					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG				
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30						10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]	
10:30 - 11:00						GG	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	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		
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							

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 09/12/2024	Curso 2024-2025

Horas	Día de la Inmaculada Concepción (traslado)	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]							
08:30 - 09:00		GG			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				
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30							10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]		
10:30 - 11:00		GG	GG	GG		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica]			
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [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]	10:30-13:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Theory/Practice]	GG	11:00-14:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Practical]	11:00-14:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Prácticas]	
11:30 - 12:00		11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	GG	GG				GG
12:00 - 12:30		GM1	GM2	GM2	GM1	GG	GG	GG	
12:30 - 13:00									GM2
13:00 - 13:30									
13:30 - 14:00									

Fecha de impresión: 26/06/2024 13:23:15

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 16/12/2024	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]					
08:30 - 09:00		GG			08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría]		
09:00 - 09:30					GG		
09:30 - 10:00	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 - 10:30	GM1	GG	GG	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]			
10:30 - 11:00				GG		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica]	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]			11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría]	11:30-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Seminars]	GG	11:30-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Seminarios]
11:30 - 12:00				GG	GG		GG
12:00 - 12:30	GG						
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]						
13:00 - 13:30							
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30	GM2						

Fecha de impresión: 26/06/2024 13:23:15

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 1º Cuatrimestre
	Semanas: 06/01/2025	Curso 2024-2025

Horas	Epifanía del Señor	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG					
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG				
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG	10:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Seminars] GG	10:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Seminarios] GG	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría/Práctica] GG
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG			
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							

Fecha de impresión: 26/06/2024 13:23:15