



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 06/09/2021

Horas	No lectivo	No lectivo	No lectivo	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30				09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 13/09/2021

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 20/09/2021

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

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





Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Inauguración curso 2021-22	Viernes					
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1									
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1				
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30		10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1								
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Teoría; Práctica] GG/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1		11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM1			
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2							
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1	16:00-19:00 Food Analysis [Práctica] GM3					
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 04/10/2021

Horas	San Francisco de Asís	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1	
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2		
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 11/10/2021

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

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 18/10/2021

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

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel

Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López. José Ángel

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 25/10/2021

Horas	San Rafael	Martes	Miércoles		Jueves	Viernes	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1	
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2		
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30		16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM/1	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM/2		16:00-19:00 Food Analysis [Práctica] GM/3		
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 01/11/2021

Horas	Día de todos los santos	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2		13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30		16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-20:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2		16:00-20:00 Food Analysis [Práctica] GM3	
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						
19:00 - 19:30						
19:30 - 20:00						

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 08/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1					
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30						
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1	
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Teoría; Práctica] GG/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GM/1	
11:30 - 12:00						11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/4
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:30 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [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						
17:00 - 17:30	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/1	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/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
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 15/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1				
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30					
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Teoría; Práctica] GG/2	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG/2	13:00-14:30 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [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					
17:00 - 17:30	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM/2	17:00-20:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [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
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel
Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna Pedro
Waste management in the food industry	Siles López José Ángel



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 22/11/2021

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

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel

Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López. José Ángel

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 29/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes										
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1														
08:30 - 09:00															
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1									
09:30 - 10:00															
10:00 - 10:30		10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1													
10:30 - 11:00															
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Teoría; Práctica] GG2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/2	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/1	11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Operaciones Básicas [Práctica] GP/3							
11:30 - 12:00															
12:00 - 12:30															
12:30 - 13:00															
13:00 - 13:30				13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2	13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2										
13:30 - 14:00															
14:00 - 14:30															
14:30 - 15:00															
15:00 - 15:30															
15:30 - 16:00															
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM2	16:00-19:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-20:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Práctica] GM1	16:00-19:00 Food Analysis [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
Análisis Bromatológico	Carrasco Jiménez María Elena
Food Analysis	Carrasco Jiménez María Elena
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Rincon Leon. Francisco
Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel

Operaciones Básicas	Vallesquino Laguna. Pedro
Waste management in the food industry	Siles López. José Ángel

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 06/12/2021

Horas	Día de la Constitución	Martes	Día de la Inmaculada	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30				09:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Gestión MedioAmbienta en la Industria Alimentaria [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Gestión MedioAmbienta en la Industria Alimentaria [Práctica] GG/1			11:00-12:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM1
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30				13:00-14:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	
13:30 - 14:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Gomez Diaz Rafael
Gestión MedioAmbienta en la Industria Alimentaria	Siles López José Ángel

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 13/12/2021

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 20/12/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	No lectivo	No lectivo		
08:00 - 08:30	08:00-10:00 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Operaciones Básicas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Análisis Bromatológico [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30		10:00-11:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Teoría] GG/1					
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos [Práctica] GM2	11:00-13:00 Waste management in the food industry [Teoría; Práctica] GG2	11:00-13:00 Gestión MedioAmbiental en la Industria Alimentaria [Práctica] GG1	11:00-13:00 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos de los Alimentos [Práctica] GM1			
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30			13:00-15:00 Food Analysis [Teoría] GG2				
13:30 - 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 Análisis Bromatológico [Práctica] GM1	16:00-18:00 Análisis Bromatológico [Práctica] GM2	16:00-18:00 Food Analysis [Práctica] GM3				
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 14/02/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 21/02/2022

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

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 28/02/2022

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

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 07/03/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 14/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM1	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1		
09:30 - 10:00				09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2	10:00-12:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM2	13:00-15:00 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM2	12:00-14:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2	13:00-15:00 Food toxicology [Práctica] GM3	13:00-15:00 Toxicología 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	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica] GM4	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM2	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM1
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 21/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-10:00 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM1	09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30	10:00-12:30 Fundamentos de Nutrición [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2	10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2	10:00-12:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30	12:30-13:30 Fundamentos de Nutrición [Práctica] GM2		12:00-14:00 Foundations in food hygiene [Teoría] GG/2		12:00-14:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [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	16:00-18:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-18:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Práctica] GM2	16:00-19:00 Fundamentos de Higiene Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Foundations in food hygiene [Práctica] GM4
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
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez. María Carmen
Food toxicology	Molina López. Ana María
Foundations in food hygiene	Pérez Rodríguez. Fernando
Fundamentos de Higiene Alimentaria	
Fundamentos de Nutrición	Cámara Martos. Fernando
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez. Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López. Ana María



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 28/03/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 04/04/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 18/04/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso:3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 25/04/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 02/05/2022

Horas	Día del Trabajador	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Industrias Alimentarias de Origen Animal [Teoría] GG/1	09:00-10:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-11:00 Toxicología Alimentaria [Teoría] GG/1		
09:30 - 10:00			10:00-12:00 Fermentaciones Industriales [Teoría] GG/1			
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30						
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00		15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica] GM/2			15:30-18:30 Fermentaciones Industriales [Práctica] GM/1	
16:00 - 16:30						
16:30 - 17:00			16:30-19:30 Food toxicology [Práctica] GM/3	16:30-19:30 Toxicología Alimentaria [Práctica] GM/2		
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						
19:00 - 19:30						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Fermentaciones Industriales	Millán Pérez María Carmen
Food toxicology	Molina López Ana María
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Avilés Ramírez Carmen Blanca
Toxicología Alimentaria	Molina López Ana María

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 09/05/2022

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

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 16/05/2022

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

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



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_3  
Curso: 3

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 23/05/2022

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

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

Fecha de impresión: 09/02/2022 19:53:50