

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Periodo 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 13/02/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:30 - 09:00	08:30-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG							
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG				
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	10:30- 14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	11:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
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	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG				
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 20/02/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:30 - 09:00	08:30-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG		
09:00 - 09:30									
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG		
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	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG							
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30				15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG				
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Práctica] GW1							
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 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 27/02/2023	

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

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 06/03/2023	

Horas	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30				08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG					
08:30 - 09:00	08:30-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG									
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-15:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	11:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG		
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		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] 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	16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GM		16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG					
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 13/03/2023	

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

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 20/03/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG				
08:30 - 09:00	08:30-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG							
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG			
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG						
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG			
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] 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	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	16:00-18:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] 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 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 27/03/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	VIERNES DE DOLORES
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	GG	
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]
09:30 - 10:00	GG	GG	GG	GG	GG
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]	
11:30 - 12:00	GG	GG	GG	GG	
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]	
13:30 - 14:00	GG	GG		GG	
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]	15:30-19:30 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica]	
16:00 - 16:30	GP/1	GP/2	GP/3	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					

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 10/04/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG				
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	09:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG				
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG						
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GP/1	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GP/2	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GP/3	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								
19:00 - 19:30								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 17/04/2023	

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	GG			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]			09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]		
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30		GG					
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory]	
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30		GG	GG				
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]		12:00-15:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]			
13:30 - 14:00				GG			
14:00 - 14:30		GG					
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]						
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30					16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]		
17:30 - 18:00		GG			GG		
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 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 24/04/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría] GG
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría] GG
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	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GP/1	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GP/2		16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 01/05/2023	

Horas	DÍA DEL TRABAJO	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG		
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30			16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] 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 2º Cuatrimestre
		Curso 2022-2023
	Semanas: 08/05/2023	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 - 09:30					
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00	09:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG				
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					

Fecha de impresión: 28/03/2023 21:08:44