Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre
	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 12/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	liércoles Jueves Vie		ernes			
08:00 - 08:30			08:00-10:00						
08:30 - 09:00	08:00-11:00		Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos				30-10:30		
09:00 - 09:30	I+D+i en Gastronomía	09:00-11:00	[Teoría]	09:00-11:00	09:00-11:00	animal orig	the quality of food of in using genetic odologies		
09:30 - 10:00	[Teoría/Práctica] GG	Tecnología Culinaria	GG	Biotecnología Almentaria	Tecnología de las Bebidas		eoría]		
10:00 - 10:30	GG	[Teoría] GG		[Teoría] GG	[Teoría] GG		GG		
10:30 - 11:00		GG		GG	GG				
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]		0-13:00		11:00-13:00		
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico	GG	romatográfico		Origen Animal med	d de los Alimentos de diante Metodologías éticas	10:30-14:00 Reactores	Tecnología Gastronómica I
12:00 - 12:30	[Teoría] GG					Biológicos [Theory]	[Teoría] GG		
12:30 - 13:00	GG	GG		(3G	GG	GG		
13:00 - 13:30	13:00-15:00	13:00-15:00		40.00	45.00				
13:30 - 14:00	Marketing Alimentario	Marketing Alimentario		Aditivos A)-15:00 limentarios :oría]				
14:00 - 14:30	[Teoría/Práctica] GG	[Teoría/Práctica] GG		•	GG				
14:30 - 15:00	GG	GG							

	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre
Facultad de Veterinaria	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 19/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Ju	eves	Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	00:00 11:00		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de			08:3	30-10:30
09:00 - 09:30 09:30 - 10:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]	09:00-11:00 Tecnología Culinaria	Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00		Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoria]	
10:00 - 10:30	GG	[Teoría]		Alimentaria [Teoría] GG	Bebidas [Teoría] GG		GG
10:30 - 11:00 11:00 - 11:30		11:00-13:00	10:00-13:00 Tecnología Culinaria	11.00	D-13:00		
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de Alimentos	[Teoría]	Mejora de la Calida Origen Animal me	d de los Alimentos de diante Metodologías éticas	10:30-14:00 Reactores	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I
12:00 - 12:30 12:30 - 13:00	[Teoría] GG	[Teoría] GG		[Teoria]		Biológicos [Theory] GG	[Teoría] GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00	13:00-15:00					
13:30 - 14:00 14:00 - 14:30	Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]	Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]					
14:30 - 15:00	GG	GG					
15:00 - 15:30 15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30 17:30 - 18:00				Biotecnolog	0-21:00 ía Alimentaria	Biotecnolo	00-21:00 gía Alimentaria
18:00 - 18:30				•	actica] GG	[Pi	áctica] GG
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	Período 2º Cuatrimestre
	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 26/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	DÍA DE ANDALUCÍA	Ju	eves	Vi	ernes	
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en			Aprovechamiento Industrias Ag [Te	0-09:00 de Subproductos de groalimentarias soría] GG	Improvement of	30-10:30 the quality of food of	
09:00 - 09:30 09:30 - 10:00 10:00 - 10:30	Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	meth	in using genetic odologies reoríaj GG	
10:30 - 11:00 11:00 - 11:30 11:30 - 12:00 12:00 - 12:30 12:30 - 13:00	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 [Teoria]		10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 14:00 - 14:30 14:30 - 15:00	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG							
15:00 - 15:30 15:30 - 16:00 16:00 - 16:30 16:30 - 17:00 17:00 - 17:30		16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]		15:00-18:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG				
18:00 - 18:30 18:30 - 19:00		GG						

	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre
Facultad de Veterinaria	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 04/03/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Ju	eves		/iernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+ en Gestronomía	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG		08:30-10:30 Tecnología Gastronómica	08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using
09:00 - 09:30	[Teoría/Práctica] GG		GG	09:00-11:00	09:00-11:00	[Teoría]	genetic methodologies [Teoría]
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria		Biotecnología Alimentaria	Tecnología de las Bebidas	GG	GG
10:00 - 10:30		[Teoría] GG		[Teoría]	[Teoría]		
10:30 - 11:00		33	10:00-13:00	GG	GG		
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	Tecnología Culinaria		0-13:00 Calidad de los		11:00-13:00
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de	[Teoría]	Aimentos de	Origen Animal Metodologías	10:30-14:00 Reactores	Tecnología Gastronómica I
12:00 - 12:30	[Teoría]	Alimentos [Teoría]	GG	Gen	éticas eoría]	Biológicos [Theory]	[Teoría]
12:30 - 13:00	GG	GG		(GG	GG	GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS		13:00-15:00				
13:30 - 14:00	technology for feed and food characterization	13:00-15:00 Marketing Alimentario	Marketing Alimentario	Aditivos A	0-15:00 limentarios		
14:00 - 14:30	and safety [Teoría]	[Teoría/Práctica] GG	[Teoría/Práctica]		eoría] GG		
14:30 - 15:00	GG		GG				
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00		_ 16:00-19:00		16:00)-19:00		
17:00 - 17:30		Espectrometría de Masas y RMN en		Análisis Cror	matográfico de nentos		
17:30 - 18:00		Análisis de Alimentos [Teoría]		•	actica]		
18:00 - 18:30		GG			GG .		
18:30 - 19:00							

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre
	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 11/03/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jue	ves	Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía (Teoría/Práctical	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG		Improvemen food of anin	60-10:30 It of the quality of nal origin using
09:00 - 09:30	GG	09:00-11:00	GG	09:00-11:00	09:00-11:00	genetic methodologies [Teoría]	
09:30 - 10:00		Tecnología Culinaria [Teoría]		Tecnología de las Bebidas	Biotecnología Aimentaria		GG
10:00 - 10:30		GG		[Teoría] GG	[Teoría] GG		
10:30 - 11:00				00	00		
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00	Mejora de la 0	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los		11:00-13:00 Tecnología
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de Alimentos	Análisis Sensorial de Ajmentos	Aimentos de mediante M	Origen Animal etodologías	10:30- 14:00 Reactores	Gastronómica
12:00 - 12:30	[Teoría] GG	[Teoría] GG	[Teoría] GG		eticas oría]	Biológicos [Theory]	[Teoría]
12:30 - 13:00	GG	GG	GG	G	GG		GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology	40.00.45.00		40.00			
13:30 - 14:00	for feed and food characterization and	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]			
14:00 - 14:30	safety [Teoría]	GG		G			
14:30 - 15:00	GG						
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00		_ 16:00-19:00	16:00-19:00 Aprovechamiento de				
17:00 - 17:30		Espectrometría de Masas y RMN en	Subproductos de Industrias				
17:30 - 18:00		Análisis de Alimentos [Teoría]	Agroalimentarias [Práctica]	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			
18:00 - 18:30		GG	GG				
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							
19:30 - 20:00							

	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre
Facultad de Veterinaria	Curso: 4	Curso 2023-2024
	Semanas: 18/03/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves			VIERNES DE DOLORES
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]				
09:00 - 09:30 09:30 - 10:00 10:00 - 10:30 10:30 - 11:00	[Teoría/Práctica] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	Biotecnolo	00-11:00 ogía Alimentaria reoría] GG	
11:00 - 11:30 11:30 - 12:00 12:00 - 12:30 12:30 - 13:00	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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG			
13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 14:00 - 14:30 14:30 - 15:00	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoria] GG	13:00-15:00 Marketing Almentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			
15:00 - 15:30 15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30 16:30 - 17:00 17:00 - 17:30 17:30 - 18:00 18:00 - 18:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica]	
19:00 - 19:30 19:30 - 20:00	3,,,		3,70			GG	

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 01/04/2024		

Horas	Lunes	Martes		Miércoles	Jue	ves	Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] 08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG GG		Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]		0-10:30 ent of the quality animal origin g genetic
09:00 - 09:30	[Teoría/Práctica] GG	GG	09:00- 11:00	GG	09:00-11:00	09:00-11:00 Tecnología	metho	odologies eoría]
09:30 - 10:00			Tecnología Culinaria		Biotecnología Alimentaria [Teoría]	de las Bebidas		GG
10:00 - 10:30			[Teoría] GG		GG	[Teoría] GG		
10:30 - 11:00			GG			GG		
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:0		10:00-14:00	Mejora de la 0	-13:00 Calidad de los	10:30-	11:00-13:00 Tecnología
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II [Teoría]	Análisis Cromatog Alimentos (Teoría)		Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]	Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas		14:00 Reactores	Gastronómica I
12:00 - 12:30	GG	GG		GG		oría]	Biológicos [Theory]	[Teoría] GG
12:30 - 13:00					G	iG	GG	GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS		_					
13:30 - 14:00	technology for feed and food	13:00-15:0 Marketing Alime	ntario		Aditivos Ali			
14:00 - 14:30	characterization and safety [Teoria]	[Teoría/Prácti GG	caj		•	oría] 6G		
14:30 - 15:00	GG	33						
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00		40.05 :		16:00-19:00 Aprovechamiento de	46.55	40.00		
17:00 - 17:30		16:00-19:00 Tecnología de las [Prácticas]	Bebidas	Subproductos de Industrias	16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas]			
17:30 - 18:00		[Fracticas]		Agroalimentarias [Práctica]	•	G G		
18:00 - 18:30				GG				
18:30 - 19:00								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 08/04/2024		

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Aimentos [Teoría]		provechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]		30-10:30 ent of the quality animal origin g genetic
09:00 - 09:30	[Teoría/Práctica]		GG				odologies eoría]
09:30 - 10:00	GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]		09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]	09:00-		GG
10:00 - 10:30		GG		GG	12:30 Tecnología		
10:30 - 11:00					de las Bebidas		
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los	[Prácticas] GG		11:00-13:00
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de Alimentos	Análisis Sensorial de Alimentos	Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías	00	10:30- 14:00	Tecnología Gastronómica
12:00 - 12:30	[Teoría]	[Teoría]	[Teoría]	Genéticas [Teoría]		Reactores Biológicos (Theory)	[Teoría]
12:30 - 13:00	GG	GG	GG	GG		GG	GG
13:00 - 13:30 13:30 - 14:00	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food	13:00-15:00 Marketing Alimentario		13:00-15:00 Aditivos Alimentario			
14:00 - 14:30	characterization and safety	[Teoría/Práctica]		[Teoría]	5		
14:30 - 15:00	[Teoría] GG	GG		GG			
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Aprovechamiento de				
17:00 - 17:30		16:00-19:30 Tecnología de las	Subproductos de Industrias				
17:30 - 18:00		Bebidas [Prácticas]	Agroalimentarias [Práctica]				
18:00 - 18:30		GG	GG				
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 15/04/2024		

Horas	Lunes	Marte	s	Miércoles	Ju	eves	Vi	ernes
08:00 - 08:30						0-09:00		
08:30 - 09:00		08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG		08:30-10:30 Improvement of the quali of food of animal origin	
09:00 - 09:30	09:00-11:00	[Teoría] GG	09:00-	[Teoría] GG			metho	g genetic odologies
09:30 - 10:00	Tecnología Gastronómica I	99	11:00 Tecnología	GG	Tecnología (0-11:00 Gastronómica I	[Teoría] GG	
10:00 - 10:30	[Teoría]		Culinaria [Teoría]		•	eoría] GG		
10:30 - 11:00	GG		GG			00		
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13	:00	10:00-14:00				11:00-13:00
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromate Alimente	ográfico de os	Análisis Sensorial de Alimentos			10:30- 14:00 Reactores	Tecnología Gastronómica
12:00 - 12:30	[Teoría] GG	[Teoría GG	1]	[Teoría] GG				[Teoría]
12:30 - 13:00	GG	GG		GG	11:00-15:00 Aditivos Alimentarios		[Theory] GG	GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS	Use of NIRS		•				
13:30 - 14:00	technology for feed and food			GG		G G		
14:00 - 14:30	safety							
14:30 - 15:00	GG	GG						
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00	16:00-20:00			16:00-20:00	16:00-19:00 Use of NIRS			
17:00 - 17:30	Mejora de la Calidad de los Alimentos de	16:00-20 Mejora de la Cali		Mejora de la Calidad de los	technology for feed and food characterization	16:00-20:00 Improvement of		
17:30 - 18:00	Origen Animal mediante	Alimentos de Ori mediante Meto	gen Animal dologías	Alimentos de Origen Animal mediante	and safety [Práctica]	the quality of food of animal origin		
18:00 - 18:30	Metodologías Genéticas	Genéticas [Práctica]	mediante Metodologías Genéticas	GG	using genetīc methodologies [Práctica]			
18:30 - 19:00	[Práctica] GP/1	GP/2		[Práctica]		GG		
19:00 - 19:30	3.71			GP/3				
19:30 - 20:00								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 22/04/2024		

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Aprovechamiento de			
08:30 - 09:00		Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]		08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies
09:00 - 09:30	09:00-11:00		GG	09:00-11:00	[Teoría]
09:30 - 10:00	Tecnología Gastronómica			Tecnología Gastronómica	GG
10:00 - 10:30	[Teoría]			[Teoría]	
10:30 - 11:00	GG			GG	
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00		44.00.42.00
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica	Análisis Cromatográfico de Alimentos	Análisis Sensorial de Alimentos	11:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]
12:00 - 12:30	[Teoría] GG	[Teoría] GG	[Teoría] GG		GG
12:30 - 13:00	55		33		
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology	13:00-15:00			
13:30 - 14:00	for feed and food characterization and safety	Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]			
14:00 - 14:30	[Teoría]	GG			
14:30 - 15:00	GG				
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00		16:00-19:00 Espectrometría de Masas	15:30-19:30 Aprovechamiento de	16:00-19:00 Use of NIRS technology for	
17:00 - 17:30		y RMN en Análisis de Alimentos	Subproductos de Industrias Agroalimentarias	feed and food characterization and safety	
17:30 - 18:00		[Teoría]	Práctica]	[Práctica]	
18:00 - 18:30		GG	GG	GG	
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 29/04/2024		

Horas	Lunes	Martes	DÍA DEL TRABAJO	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		08:00-11:00 Tecnología Culinaria			
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos	[Teoría] GG			
10:00 - 10:30	[Teoria] GG			10:00-12:00	
10:30 - 11:00	33			Tecnología Gastronómica I	
11:00 - 11:30		11:00-13:00		[Teoría]	11:00-13:00
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]		GG	Tecnología Gastronómica I
12:00 - 12:30	[Teoría] GG				[Teoría]
12:30 - 13:00		GG			GG
13:00 - 13:30	13:00-15:00				
13:30 - 14:00	Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]			
14:00 - 14:30	[Teoria]	[Teoria/Practica] GG			
14:30 - 15:00	GG 	GG			

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Período 2º Cuatrimestre	
	Curso: 4	Curso 2023-2024	
	Semanas: 06/05/2024		

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves			JORNADAS DE SALIDAS PROFESIONALES
08:00 - 08:30							
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios				08:00-12:00 gía Gastronóm	nica II	
10:00 - 10:30	[Teoría] GG				[Práctica] GG		
10:30 - 11:00	33			GG			
11:00 - 11:30	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00				
11:30 - 12:00	Tecnología Gastronómica II	Análisis Cromatográfico de	Análisis Sensorial de Alimentos				
12:00 - 12:30	[Teoría]	Alimentos [Teoría]	[Teoría]				
12:30 - 13:00	GG	GG	GG	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica I			
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS			[Teoría] GG			
13:30 - 14:00	technology for feed and food	13:00-15:00 Marketing Alimentario					
14:00 - 14:30	characterization and safety	[Teoría/Práctica]					
14:30 - 15:00	[Teoría] GG	GG					
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00	40.00.00.00	40.00.00.00	40.00.00.00		16:00- 19:00	16:00-19:00 Use of NIRS	
17:00 - 17:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de	16:00-20:00 Improvement of the	Tecnología de las	technology for feed and food	
17:30 - 18:00	Origen Animal mediante	Origen Animal mediante	Origen Animal mediante	quality of food of animal origin using	Bebidas [Teoría]	characterization and safety [Práctica]	
18:00 - 18:30	Metodologías Genéticas	Metodologías Genéticas	Metodologías Genéticas	genetic methodologies [Práctica]	GG	GG	
18:30 - 19:00	[Práctica] GP/1	[Práctica] GP/2	[Práctica] GP/3	GG			
19:00 - 19:30	GP/ I	GP/Z	GP/3				
19:30 - 20:00							