

3º CURSO (Primer Cuatrimestre)

AULA 1.07

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:05 -10:00		NUTRICIÓN HUMANA	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NUTRICIÓN HUMANA	Clase recuperable
10:05-11:00	GESTION DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	Clase recuperable
11:05-12:00	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I	NUTRICIÓN HUMANA	GESTION DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Clase recuperable
12:05-13:00	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I	GESTION DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Clase recuperable
13:05-14:00	Clase según programación	GESTION DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	FORMACIÓN FACULTAD 	Clase según programación	

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda consultar la guía-e o campus Virtual. En caso de duda, consultar con el profesor responsable de la asignatura.

3º CURSO (Segundo Cuatrimestre)

AULA 1.07

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:05 -10:00		DIETÉTICA Y ALIMENTACION COMUNITARIA	DIETÉTICA Y ALIMENTACION COMUNITARIA	ANÁLISIS SENSORIAL	Clase recuperable
10:05-11:00	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II	BROMATOLOGIA II	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II	DIETÉTICA Y ALIMENTACION COMUNITARIA	Clase recuperable
11:05-12:00	BROMATOLOGIA II	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II	ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Clase recuperable
12:05-13:00	BROMATOLOGIA II	ANÁLISIS SENSORIAL	ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Clase recuperable
13:05-14:00	Clase según programación	ANÁLISIS SENSORIAL	FORMACIÓN FACULTAD 	Clase según programación	

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda consultar la guía-e o campus Virtual. En caso de duda, consultar con el profesor responsable de la asignatura.