

4º CURSO (Primer Cuatrimestre)

AULA 2.03

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:05 -10:00	PRODUCTOS CÁRNICOS	GRASAS Y ACEITES	GRASAS Y ACEITES	GRASAS Y ACEITES	Clase recuperable
10:05-11:00	PRODUCTOS LÁCTEOS	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	PRODUCTOS LÁCTEOS	Clase recuperable
11:05-12:00	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	ENOLOGÍA	ENOLOGÍA	PRODUCTOS LÁCTEOS	Clase recuperable
12:05-13:00	Clase según programación	PRODUCTOS CÁRNICOS	ENOLOGÍA	Clase según programación	Clase recuperable
13:05-14:00		PRODUCTOS CÁRNICOS	FORMACIÓN FACULTAD 		

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

4º CURSO (Segundo Cuatrimestre)

AULA 2.03

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:05 -10:00	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	CEREALES Y DERIVADOS	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	CEREALES Y DERIVADOS	Clase según programación
10:05-11:00	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	CEREALES Y DERIVADOS	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	CEREALES Y DERIVADOS	Clase según programación
11:05-12:00	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	Clase recuperable
12:05-13:00	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	Clase recuperable
13:05-14:00	ALIMENTACIÓN Y SALUD	ALIMENTACIÓN Y SALUD	*BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	

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

* Clase susceptible de cambio en caso de que sea necesario según las actividades programadas por la facultad.