

4º CURSO (Primer Cuatrimestre)

AULA 2.03

Las aulas pueden verse modificadas en función del número final de alumnos

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 – 10:00	PRODUCTOS CÁRNICOS	GRASAS Y ACEITES	GRASAS Y ACEITES	GRASAS Y ACEITES	*Clase recuperable
10:00 – 11:00	PRODUCTOS LÁCTEOS	TOXICOLOGÍA	TOXICOLOGÍA	PRODUCTOS LÁCTEOS	*Clase recuperable
11:00 – 12:00	TOXICOLOGÍA	ENOLOGÍA	ENOLOGÍA	PRODUCTOS LÁCTEOS	*Clase recuperable
12:00 – 13:00	*Clase según programación	PRODUCTOS CÁRNICOS	ENOLOGÍA	Conferencias Facultad	*Clase recuperable
13:00 – 14:00		PRODUCTOS CÁRNICOS	*Clase según programación		*Clase recuperable

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

Las aulas pueden verse modificadas en función del número final de alumnos

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

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