

4º CURSO (Primer Cuatrimestre)

AULA 2.03

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

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	Programación 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

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

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.