

GUÍA DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CURSO 2023-2024

HORARIOS POR CURSO Y CUATRIMESTRE

2º CURSO (Primer Cuatrimestre)

AULA 0.01

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
16:05-17:00	OPERACIONES BÁSICAS	COMPUESTOS ORGANICOS	ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE COMP. DE LOS ALIMENTOS	COMPUESTOS ORGANICOS	Clase según programación
17:05-18:00	OPERACIONES BÁSICAS	AMPLIACIÓN DE QUÍMICAS	AMPLIACIÓN DE QUÍMICAS	OPERACIONES BÁSICAS	Clase recuperable
18:05-19:00	ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE COMP. DE LOS ALIMENTOS	BIOQUÍMICA	AMPLIACIÓN DE QUÍMICAS	BIOQUÍMICA	Clase recuperable
19:05-20:00	ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE COMP. DE LOS ALIMENTOS	MATERIAS PRIMAS	COMPUESTOS ORGANICOS	MATERIAS PRIMAS	Clase recuperable
20:05-21:00	Clase según programación	MATERIAS PRIMAS	Clase según programación	MATERIAS PRIMAS	

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





GUÍA DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CURSO 2023-2024

HORARIOS POR CURSO Y CUATRIMESTRE

2º CURSO (Segundo Cuatrimestre)

AULA 0.01

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
16:05-17:00	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	ANÁLISIS QUIMICO	ANÁLISIS QUIMICO	COMPUESTOS ORGÁNICOS	Clase según programación
17:05-18:00	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	BROMATOLOGÍA I	BIOQUÍMICA	ANÁLISIS QUÍMICO	Clase recuperable
18:05-19:00	BROMATOLOGÍA I	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA	Clase recuperable
19:05-20:00	BROMATOLOGÍA I	COMPUESTOS ORGÁNICOS	COMPUESTOS ORGÁNICOS	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.

