



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	Seminario según programación
10:00 – 11:00	PRODUCTOS LÁCTEOS	TOXICOLOGÍA	TOXICOLOGÍA	PRODUCTOS LÁCTEOS	Seminario según programación
11:00 – 12:00	TOXICOLOGÍA	ENOLOGÍA	ENOLOGÍA	PRODUCTOS LÁCTEOS	Seminario según programación
12:00 – 13:00	Seminario según programación	PRODUCTOS CÁRNICOS	ENOLOGÍA	Conferencias Facultad	Seminario según programación
13:00 – 14:00		PRODUCTOS CÁRNICOS	Seminario según programación		Seminario 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.



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	Seminario según programación
10:00 – 11:00	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	CEREALES Y DERIVADOS	CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	Seminario según programación
11:00 – 12:00	CEREALES Y DERIVADOS	CEREALES Y DERIVADOS	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	ENVASES DE LOS ALIMENTOS	Seminario según programación
12:00 – 13:00	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	Seminario según programación
13:00 – 14:00	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	ALIMENTACIÓN Y SALUD	

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