

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 17/02/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG		
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG		10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]  GG	
09:00 - 09:30			11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]  GG		10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]  GG	
09:30 - 10:00					11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]  GG
10:00 - 10:30			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]  GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]  GG		
10:30 - 11:00						11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]  GG
11:00 - 11:30						
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						

Fecha de impresión: 17/07/2024 12:54:44



Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 03/03/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG			
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG		10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]  GG	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]  GG	08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG
09:00 - 09:30			11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]  GG				11:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG
09:30 - 10:00				11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]  GG	12:00 - 12:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]  GG	
10:00 - 10:30			13:00 - 13:30				13:30 - 14:00
10:30 - 11:00		15:00 - 15:30		15:30 - 16:00	16:00 - 16:30	16:30 - 17:00	
11:00 - 11:30	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica]  GG		15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica]  GG				15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica]  GG
11:30 - 12:00		16:00 - 16:30		16:30 - 17:00	17:00 - 17:30	17:30 - 18:00	
12:00 - 12:30	17:30 - 18:00		18:00 - 18:30				18:30 - 19:00
12:30 - 13:00		18:30 - 19:00		19:00 - 19:30	19:30 - 20:00	20:00 - 20:30	
13:00 - 13:30	19:30 - 20:00		20:00 - 20:30				20:30 - 21:00
13:30 - 14:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
14:00 - 14:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
14:30 - 15:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
15:00 - 15:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
15:30 - 16:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
16:00 - 16:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
16:30 - 17:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
17:00 - 17:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
17:30 - 18:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
18:00 - 18:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
18:30 - 19:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
19:00 - 19:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
19:30 - 20:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	
20:00 - 20:30	20:30 - 21:00		20:30 - 21:00				20:30 - 21:00
20:30 - 21:00		20:30 - 21:00		20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	20:30 - 21:00	

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 10/03/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Jornada Salidas Profesionales CyTA			
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG				
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG		10:00-12:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]  GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG		
09:00 - 09:30							11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]  GG
09:30 - 10:00			12:00-14:00 Tecnología Gastronómica [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			
10:00 - 10:30						16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG		
10:30 - 11:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
11:00 - 11:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
11:30 - 12:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
12:00 - 12:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
12:30 - 13:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
13:30 - 14:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
14:00 - 14:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
14:30 - 15:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
15:00 - 15:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
15:30 - 16:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
16:00 - 16:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
16:30 - 17:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
17:00 - 17:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
17:30 - 18:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
18:00 - 18:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
18:30 - 19:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
19:00 - 19:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
19:30 - 20:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 17/03/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG			
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG		GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]  GG	08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría]  GG	
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00			11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]  GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]  GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]  GG		
10:00 - 10:30						13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]  GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]  GG
10:30 - 11:00		16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]  GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]  GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]  GP/3	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica]  GG		
11:00 - 11:30	19:00 - 19:30					19:30 - 20:00	

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 24/03/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	
08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG				08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG				11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	
16:30 - 17:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG				
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Fecha de impresión: 17/07/2024 12:54:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 31/03/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]  GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]  GG	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]  GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]  GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]  GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory]  GG
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]  GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]  GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]  GG	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]  GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica]  GG	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas]  GG	
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Fecha de impresión: 17/07/2024 12:54:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 07/04/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Inicio Semana Santa			
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica]  GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]  GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]  GG					
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30								
09:30 - 10:00			09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]  GG	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]  GG				
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]  GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]  GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]  GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]  GG	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]  GG			
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]  GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]  GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]  GG				
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría]  GG	16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas]  GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica]  GG	16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas]  GG				
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								
19:00 - 19:30								
19:30 - 20:00								



Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 21/04/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG		
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG		
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG		15:30-19:30 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG		
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						
19:00 - 19:30						
19:30 - 20:00						

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 28/04/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Fiesta del Trabajo	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-10:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]		
08:30 - 09:00			GG		08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría]
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]			GG
09:30 - 10:00	GG	GG			
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría]		11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría]
11:30 - 12:00	GG	GG	GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory]	GG
12:00 - 12:30				GG	
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica]			
13:30 - 14:00	GG	GG			
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica]		
17:30 - 18:00	GP/1	GP/2	GP/3		
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Fecha de impresión: 17/07/2024 12:54:44

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2024-2025
	Semanas: 05/05/2025	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría]
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG		08:00-12:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GG	08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG		10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		12:00-15:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/3	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
	Semanas: 12/05/2025	Curso 2024-2025

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes				
08:00 - 08:30										
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			08:00-12:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GG						
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG								
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/3	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG	16:00- 19:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG				
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30										
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										