



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 06/09/2021

Horas	No lectivo	No lectivo	No lectivo	Jueves	Viernes				
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1					
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael

Fecha de impresión: 09/02/2022 12:51:45



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 13/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1								
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1							
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
10:30 - 11:00					09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2						
13:00 - 13:30										
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30			16:00-17:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1							
16:30 - 17:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 20/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1								
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1							
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
10:30 - 11:00					09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2		11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2						
13:00 - 13:30										
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30			16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1							
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Nutrición Aplicada	Mbreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Mbreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 27/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Inauguración curso 2021-22	Viernes										
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1													
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1										
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1			09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1						
09:30 - 10:00															
10:00 - 10:30															
10:30 - 11:00															
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1													
11:30 - 12:00															
12:00 - 12:30															
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2														
13:00 - 13:30															
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 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GM1												
16:30 - 17:00										16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1					
17:00 - 17:30															
17:30 - 18:00															
18:00 - 18:30															
18:30 - 19:00															
19:00 - 19:30															
19:30 - 20:00															

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	GutierrezPalomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 04/10/2021

Horas	San Francisco de Asís	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes								
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1											
08:30 - 09:00					08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1							
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1					
09:30 - 10:00									10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1				
10:00 - 10:30													
10:30 - 11:00													
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:30-14:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM1	11:30-14:30 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM1							
11:30 - 12:00		11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1											
12:00 - 12:30													
12:30 - 13:00													
13:00 - 13:30				13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2									
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 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GM1										
16:30 - 17:00				16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1									
17:00 - 17:30													
17:30 - 18:00													
18:00 - 18:30													
18:30 - 19:00													
19:00 - 19:30													
19:30 - 20:00													

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Maria del Mar Sierra Rodríguez
Parasitología Alimentaria	GutierrezPalomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 11/10/2021

Horas	Lunes	Fiesta Nacional de España	Miércoles	Jueves	Viernes						
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1						
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1								
09:30 - 10:00	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1										
10:00 - 10:30				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1			
10:30 - 11:00										10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1			11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM1						
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30											
12:30 - 13:00											
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2			13:00-14:30 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2							
13:30 - 14:00											
14:00 - 14:30											
14:30 - 15:00											
15:00 - 15:30											
15:30 - 16:00											
16:00 - 16:30											
16:30 - 17:00			16:00-20:00 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Práctica] GM1	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2						
17:00 - 17:30											
17:30 - 18:00											
18:00 - 18:30											
18:30 - 19:00											
19:00 - 19:30											
19:30 - 20:00											

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Acosta Rodriguez Mario
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rodriguez Pascual. Alejandro
Nutrición Aplicada	Santos Dueñas. Inés María
Parasitología Alimentaria	María del Mar Sierra Rodríguez
Patrimonio Gastronómico	
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Mbreno Rojas. Rafael
	Mbreno Rojas. Rafael
	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 18/10/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1								
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1		
09:30 - 10:00										
10:00 - 10:30										
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1						
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2									
13:00 - 13:30										
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30				16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1					
17:30 - 18:00										
18:00 - 18:30										
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Maria del Mar Sierra Rodríguez
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 25/10/2021

Horas	San Rafael	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes												
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]															
08:30 - 09:00		GG/1															
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1								
09:30 - 10:00																	
10:00 - 10:30																	
10:30 - 11:00																	
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1													
11:30 - 12:00	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1																
12:00 - 12:30																	
12:30 - 13:00																	
13:00 - 13:30																	
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 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM/1												
16:30 - 17:00																	
17:00 - 17:30																	
17:30 - 18:00																	
18:00 - 18:30																	
18:30 - 19:00																	

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez. Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 01/11/2021

Horas	Día de todos los santos	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes								
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1											
08:30 - 09:00													
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1										
09:30 - 10:00													
10:00 - 10:30													
10:30 - 11:00				10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1									
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1									
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													
15:00 - 15:30													
15:30 - 16:00													
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1								
16:30 - 17:00													
17:00 - 17:30													
17:30 - 18:00													
18:00 - 18:30													
18:30 - 19:00													

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Maria del Mar Sierra Rodríguez
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 08/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1	08:30-10:30 Control Alimentario en el Comercio Exterior [Teoría] GG/1			
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30								
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1				
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2							
13:00 - 13:30								
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 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1					
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Control Alimentario en el Comercio Exterior	Acosta Rodriguez Mario
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López. Manuel Ángel
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	María del Mar Sierra Rodríguez
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 15/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1					
08:30 - 09:00				08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM1			
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1		11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM1
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2						
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 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM1	16:00-19:00 Parasitología Alimentaria [Práctica] GM2	16:00-19:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1				
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 22/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1				
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Automática, Control e Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1	
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM2					
13:00 - 13:30						
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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM1	
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 29/11/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] GM/1	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1			
09:30 - 10:00						10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1		
10:00 - 10:30							10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM/2	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM/1	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] GM/1	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1			
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] GM/2							
13:00 - 13:30								
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 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM/2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM/2	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM/2	16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-19:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] GM/2			
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 06/12/2021

Horas	Día de la Constitución	Martes	Día de la Inmaculada	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1						
09:30 - 10:00								
10:00 - 10:30					10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
10:30 - 11:00								
11:00 - 11:30				11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Práctica] GM1	11:00-13:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Práctica] GM1		
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								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30				16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] GM2				
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodríguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Parasitología Alimentaria	
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael

Fecha de impresión: 09/02/2022 12:51:45



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 13/12/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1				
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00	09:00- 11:00 Nutrición Aplicada [Práctica] [Práctica]					
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00	GM1					
11:00 - 11:30	11:00- 12:30 Nutrición Aplicada [Teoría] [Teoría]	11:00-13:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica] [Práctica] GM2	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] [Práctica] GM2	11:00-13:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Teoría] [Teoría] GG/1		10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1
11:30 - 12:00		11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica] [Práctica] GM1				
12:00 - 12:30	GG/1					
12:30 - 13:00	12:30- 14:30 Nutrición Aplicada [Práctica] [Práctica] GM2					
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30						
16:30 - 17:00					16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios [Práctica] [Práctica] GM1	
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Colloidal systems: Basics and applications in food	Cano Luna, Manuel
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro
	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	GutierrezPalomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Voque Amor. Montserrat



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Periodo 1º y 2º Cuatrimestre


Curso 21-22

Semanas: 20/12/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	No lectivo	No lectivo
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimentaria [Teoría]			
08:30 - 09:00		GG/1			
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Teoría]		
09:30 - 10:00	[Práctica]	GG/1	GG/1		
10:00 - 10:30	GM1				
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-14:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]		
11:30 - 12:00	[Teoría]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]		
12:00 - 12:30	GG/1				
12:30 - 13:00	12:30-14:30 Nutrición Aplicada [Práctica]	GM1	GM2		
13:00 - 13:30	[Práctica]				
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30	GM2				

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutiérrez Palomino, Pedro Nolasco
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat

Fecha de impresión: 09/02/2022 12:51:45

	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4 Curso: 4	Período 1º y 2º Cuatrimestre
	Semanas: 14/02/2022	Curso 21-22

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]						
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría]					
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría]					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
10:00 - 10:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica]	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica]					09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica]
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30		12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	GG/1	GG/1	GG/1 y GM/1					11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]
11:30 - 12:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	
12:00 - 12:30		13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
12:30 - 13:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
13:00 - 13:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
14:00 - 14:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
14:30 - 15:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
15:00 - 15:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
15:30 - 16:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
16:00 - 16:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
16:30 - 17:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
17:00 - 17:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
17:30 - 18:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez Fco. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez María Amparo
Reactores Biológicos	García García Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves
	Rodríguez Delgado María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 21/02/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]						
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría]					
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría]					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
10:00 - 10:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica]	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica]					09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica]
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30		12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
11:30 - 12:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	
12:00 - 12:30		13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
12:30 - 13:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
13:00 - 13:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
14:00 - 14:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
14:30 - 15:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
15:00 - 15:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
15:30 - 16:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
16:00 - 16:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
16:30 - 17:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
17:00 - 17:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
17:30 - 18:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
18:00 - 18:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
18:30 - 19:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
19:00 - 19:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
19:30 - 20:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	
20:00 - 20:30		GG/1 y GM/1	GG/1	GG/1	GG/1					GG/1
20:30 - 21:00	GG/1 y GM/1					GG/1	GG/1	GG/1	GG/1	

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez. Foo. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez. Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez. Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez. Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez. María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 28/02/2022

Horas	Día de Andalucía	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1						
08:30 - 09:00										
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1					
09:30 - 10:00							09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-13:30 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GM/1		
10:00 - 10:30									11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM/1
10:30 - 11:00										
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1					
11:30 - 12:00										
12:00 - 12:30										
12:30 - 13:00										
13:00 - 13:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1								
13:30 - 14:00										
14:00 - 14:30										
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30					15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1						
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										

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez, María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vique Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 07/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1		
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
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/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	
11:30 - 12:00			11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM/1		11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM/1	
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG/1 y GM/1					
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1					
13:30 - 14:00		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1				
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00					15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
16:00 - 16:30	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Práctica] GM/1	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1	15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1		
16:30 - 17:00						
17:00 - 17:30						
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30			16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1			
18:30 - 19:00						
19:00 - 19:30						
19:30 - 20:00						

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez. Fco. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez. Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez. Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez. María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Víoque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
	Núñez Sánchez. María Nieves

Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 14/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes						
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1							
08:30 - 09:00											
09:00 - 09:30	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1						
09:30 - 10:00						11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1
10:00 - 10:30		12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG/1 y GM/1	13:00-14:30 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM/1						
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
11:30 - 12:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
12:00 - 12:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
12:30 - 13:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
13:00 - 13:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
13:30 - 14:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
14:00 - 14:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
14:30 - 15:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
15:00 - 15:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
15:30 - 16:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
16:00 - 16:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
16:30 - 17:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
17:00 - 17:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
17:30 - 18:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
18:00 - 18:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
18:30 - 19:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	
19:00 - 19:30		16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1					
19:30 - 20:00	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1						16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez Foo. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez, María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gómez Díaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gómez Díaz. Rafael



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 21/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1		09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30				11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Práctica] GM/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1		
11:30 - 12:00			11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM/1		
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG/1 y GM/1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					15:00-17:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1
16:00 - 16:30	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG/1	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Práctica] GM/1		16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30				16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1	
17:30 - 18:00				16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica] GM/1	
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	Peña Rodríguez Foo. de Paula
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez. Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez. Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez. María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 28/03/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1			09:00-12:00 Tecnología Gastronómica [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	09:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GM/1
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	11:00-14:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GM/1	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	
11:30 - 12:00		11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1		11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Práctica] GM/1	
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG/1 y GM/1			12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	11:30-14:00 Reactores Biológicos [Práctica] GM/1
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica] GM/1	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GM/1	
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez. Jose Luis
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez. María Amparo
Reactores Biológicos	García García. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gómez Díaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gómez Díaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 04/04/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes de Dolores
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]	
08:30 - 09:00			GG/1	GG/1	
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría]	09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría]	
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría]	GG/1	GG/1	GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica]
10:00 - 10:30					GG/1 y GM/1
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	GG/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría]			
11:30 - 12:00		GG/1	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Práctica]	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría; Práctica]	
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]		GM/1	GG/1 y GM/1	
12:30 - 13:00				12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría]	
13:00 - 13:30				GG/1	
13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]			
14:00 - 14:30		GG/1 y GM/1			
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30			16:00-19:00 Aditivos Alimentarios [Práctica]	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica]	
17:30 - 18:00			GM/1	GM/1	
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Aditivos Alimentarios	
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez. Jose Luis
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola. Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez. María Amparo
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Voque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez. María Nieves
	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 18/04/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
09:00 - 09:30					
09:30 - 10:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
10:00 - 10:30					09:00-12:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GM1
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30			11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1	11:00-13:00 Biología Alimentaria [Teoría] GG/1
11:30 - 12:00			11:00-13:00 Biología Alimentaria [Teoría] GG/1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM1			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM1	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM1	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM1		15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM1
16:00 - 16:30					
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					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola Jose Rafael
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo Juan Vicente
	Martínez Martínez María Amparo
Reactores Biológicos	García García Isidoro
Tecnología de las Bebidas	López Toledano María Azahara
Tecnología Gastronómica II	Gómez Díaz Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves
	Rodríguez Delgado María Inmaculada



Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos_4
Curso: 4

Período 1º y 2º Cuatrimestre

Curso 21-22

Semanas: 25/04/2022

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30			08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1	
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1		09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
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/1	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG/1		11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1
11:30 - 12:00			11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1		
12:00 - 12:30				12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1	
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM/1	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM/1	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM/1		
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					

Asignatura	Profesor
Nombre	Nombre
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	Gonzalez Fernandez Jose Luis
Biotecnología Alimentaria	Dorado Perez Gabriel
Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	Ruiz Arrebola Jose Rafael
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena Macario
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Delgado Bermejo Juan Vicente
	Martínez Martínez María Amparo
Reactores Biológicos	García García Isidoro
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez María Nieves
	Rodríguez Delgado María Inmaculada