

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

Horas	Lunes 17/02/2025	Martes 18/02/2025	Miércoles 19/02/2025	Jueves 20/02/2025	Viernes 21/02/2025	
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG			10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [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	
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30						11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG
11:30 - 12:00						
12:00 - 12:30	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG		
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG		
14:30 - 15:00						

Fecha de impresión: 04/03/2025 14:22:31

Universidad de Córdoba	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
	Semanas: 24/02/2025	Curso 2024/2025

Horas	Lunes 24/02/2025	Martes 25/02/2025	Miércoles 26/02/2025	Jueves 27/02/2025	Día de Andalucía 28/02/2025
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [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					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-18:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG				
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					

Fecha de impresión: 04/03/2025 14:22:31

Universidad de Córdoba	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
	Semanas: 03/03/2025	Curso 2024/2025

Horas	Lunes 03/03/2025	Martes 04/03/2025	Miércoles 05/03/2025	Jueves 06/03/2025	Viernes 07/03/2025						
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG						
08:30 - 09:00						09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [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 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG							11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG
09:30 - 10:00											
10:00 - 10:30		15:00 - 15:30	15:30 - 16:00			16:00 - 16:30	16:30 - 17:00				
10:30 - 11:00	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG			15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG			
11:00 - 11:30									15:00-18:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG	15:00-18:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] 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	18:00 - 18:30			18:30 - 19:00	19:00 - 19:30			19:30 - 20:00			
12:30 - 13:00									20:00 - 20:30	20:30 - 21:00	
13:00 - 13:30		20:30 - 21:00									
13:30 - 14:00	20:30 - 21:00										
14:00 - 14:30			20:30 - 21:00								
14:30 - 15:00		20:30 - 21:00									
15:00 - 15:30	20:30 - 21:00										
15:30 - 16:00			20:30 - 21:00								
16:00 - 16:30		20:30 - 21:00									
16:30 - 17:00	20:30 - 21:00										
17:00 - 17:30			20:30 - 21:00								
17:30 - 18:00		20:30 - 21:00									
18:00 - 18:30	20:30 - 21:00										
18:30 - 19:00			20:30 - 21:00								
19:00 - 19:30		20:30 - 21:00									
19:30 - 20:00	20:30 - 21:00										
20:00 - 20:30			20:30 - 21:00								
20:30 - 21:00		20:30 - 21:00									

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

Horas	Lunes 10/03/2025	Martes 11/03/2025	Miércoles 12/03/2025	Jueves 13/03/2025	Viernes 14/03/2025
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [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					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [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		
16:30 - 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					

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

Horas	Lunes 17/03/2025	Martes 18/03/2025	Miércoles 19/03/2025	Jueves 20/03/2025	Viernes 21/03/2025
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG
08:30 - 09:00		09:00- 11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG			
09:00 - 09:30			11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG		11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG
09:30 - 10:00		11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG			
10:00 - 10:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG				
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GG	
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GG	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30	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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GG	
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] 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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GG	
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30	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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GG	
19:30 - 20:00					

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

Horas	Lunes 24/03/2025	Martes 25/03/2025	Miércoles 26/03/2025	Jueves 27/03/2025	Viernes 28/03/2025
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30		11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG			
09:30 - 10:00			11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	
10:00 - 10:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG			13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
10:30 - 11:00			13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	
11:00 - 11:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
12:00 - 12:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
12:30 - 13:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
13:00 - 13:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
13:30 - 14:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
14:00 - 14:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
14:30 - 15:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
15:00 - 15:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
15:30 - 16:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
16:00 - 16:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
16:30 - 17:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
17:00 - 17:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
17:30 - 18:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
18:00 - 18:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
18:30 - 19:00			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	
19:00 - 19:30	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG

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

Horas	Lunes 31/03/2025	Martes 01/04/2025	Miércoles 02/04/2025	Jueves 03/04/2025	Viernes 04/04/2025	
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	
08:30 - 09:00						09:00-11:00 Tecnología Culinaria [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						11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG
10:00 - 10:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			
10:30 - 11:00				13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG
11:00 - 11:30	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			
11:30 - 12:00				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
12:00 - 12:30	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			
12:30 - 13:00				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
13:00 - 13:30	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			
13:30 - 14:00				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
14:00 - 14:30	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			
14:30 - 15:00				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
15:00 - 15:30	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			
15:30 - 16:00				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
16:00 - 16:30	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				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
17:00 - 17:30	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			
17:30 - 18:00				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
18:00 - 18:30	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			
18:30 - 19:00				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
19:00 - 19:30	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			

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

Horas	Lunes 07/04/2025	Martes 08/04/2025	Miércoles 09/04/2025	Jueves 10/04/2025	Inicio Semana Santa 11/04/2025			
08:00 - 08:30								
08:30 - 09:00								
09:00 - 09:30	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					
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						10:00-12:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG		
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				
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	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 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								

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

Horas	Lunes 21/04/2025	Martes 22/04/2025	Miércoles 23/04/2025	Jueves 24/04/2025	Viernes 25/04/2025		
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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [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 [Teoría] GG		
11:30 - 12:00							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 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] 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 [Práctica] GG			16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [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							

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

Horas	Lunes 28/04/2025	Martes 29/04/2025	Miércoles 30/04/2025	Fiesta del Trabajo 01/05/2025	Viernes 02/05/2025
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [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			10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] 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		
16:30 - 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					

Universidad de Cordoba	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
	Semanas: 05/05/2025	Curso 2024/2025

Horas	Lunes 05/05/2025	Martes 06/05/2025	Miércoles 07/05/2025	Jueves 08/05/2025	Viernes 09/05/2025
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00					
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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG
09:30 - 10:00					08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [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	12:00-15:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00					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 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] 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 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [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					

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

Horas	Lunes 12/05/2025	Martes 13/05/2025	Miércoles 14/05/2025	Jueves 15/05/2025	Viernes 16/05/2025
08:00 - 08:30				08:00-12:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GG	
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG				
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30			10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG		
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			
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30				12:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					

Fecha de impresión: 04/03/2025 14:22:31