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		10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y	10:00-11:00 Colloidal systems: Basics		
10:30 - 11:00				Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico	
11:00 - 11:30				11:00-13:00	GG/1 y GM/1			[Teoría; Práctica]	
11:30 - 12:00				Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios				GG/1 y GW1	
12:00 - 12:30				[Teoría]					
12:30 - 13:00				GG/1					

Asignatura	Profesor		
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	Maria del Mar Sierra Rodríguez		
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco		
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael		



Semanas: 13/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología							
08:30 - 09:00		Alimentaria [Teoría]		08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos	08:30-10:30 Control Alimentario en				
09:00 - 09:30				Alimentarios [Práctica]	el Comercio Exterior				
09:30 - 10:00	09:00-	09:00-11:00	09:00-11:00 Tecnología del	GM/1	[Teoría] GG/1				
10:00 - 10:30	11:00 Nutrición Aplicada	Gestión de la Seguridad Alimentaria	Procesado de Alimentos de Origen	10:00-11:00	OGT		10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00	[Práctica] GM/1	[Teoría]	Vegetal [Teoria] GG/1	Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Teoría; Práctica)	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría;
11:00 - 11:30	11:00- 12:30	11:00-13:00		11:00-13:00		GG/1 y GM/1			Práctica]
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada	Tecnología del Procesado de		Diseño de Plantas de		•			GG/1 y GM/1
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]		Procesos Alimentarios [Teoría]					
12:30 - 13:00		GM/1		GG/1					
13:00 - 13:30	12:30- 14:30			13:00-14:30 Diseño de					
13:30 - 14:00	Nutrición Aplicada [Práctica]			Plantas de Procesos					
14:00 - 14:30	GW2			Alimentarios [Práctica] GM/2					
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30			16:00-17:00 Automática, Control e						
16:30 - 17:00			Instrumentación [Teoría; Práctica] GG/1 y GW1						

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			
Diserio de Plantas de Plocesos Alimentantos	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			
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael			
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolas∞			
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael			
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat			

Curso 21-22

Semanas: 20/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología							
08:30 - 09:00		Alimentaria [Teoría]		08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos	08:30-10:30 Control Alimentario en				
09:00 - 09:30				Alimentarios [Práctica]	el Comercio Exterior				
09:30 - 10:00	09:00-	09:00-11:00	09:00-11:00 Tecnología del	GM/1	[Teoría] GG/1				
10:00 - 10:30	11:00 Nutrición Aplicada	Gestión de la Seguridad Aimentaria	Procesado de Alimentos de Origen	10:00-11:00	001		10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00	[Práctica] GM/1	[Teoría] GG/1	Vegetal [Teoria] GG/1	Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoria] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría;
11:00 - 11:30	11:00- 12:30	_11:00-13:00		11:00-13:00		GG/1 y GM/1			Práctica] GG/1 y GW/1
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada	Tecnología del Procesado de		Diseño de Plantas de Procesos					GG/TYGWT
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]		Alimentarios [Teoría]					
12:30 - 13:00		GM/2		GG/1					
13:00 - 13:30	12:30- 14:30			13:00-14:30 Diseño de					
13:30 - 14:00	Nutrición Aplicada [Práctica]			Plantas de Procesos					
14:00 - 14:30	GM/2			Alimentarios [Práctica] GM/2					
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30									
16:30 - 17:00			16:00-19:00						
17:00 - 17:30			Automática, Control e Instrumentación						
17:30 - 18:00			[Teoría; Práctica]						
18:00 - 18:30			GG/1 yGW1						
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			
Diserio de Plantas de Procesos Alimentantos	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			
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			

Curso 21-22

Semanas: 27/09/2021

Horas	Lunes	Martes	Mié	Miércoles Inaug curso			Viernes				
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología									
08:30 - 09:00		Alimentaria [Teoría] GG/1				08:30-10:30 Control Alimentario en el					
09:00 - 09:30						Comercio Exterior					
09:30 - 10:00	09:00-	09:00-11:00	00.0	0-11:00		[Teoría] GG/1					
10:00 - 10:30	11:00 Nutrición	Gestión de la Seguridad	Tecnología de Alimentos de	el Procesado de Origen Vegetal		GG/1		10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal		
10:30 - 11:00	Aplicada [Práctica] GW1	Alimentaria [Teoria] GG/1	Те	eoria] 6G/1			09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	
11:00 - 11:30	11:00- 12:30	_11:00-13:00					GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1	
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada	Tecnología del Procesado de								, , ,	
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]									
12:30 - 13:00	12:30-	GW1									
13:00 - 13:30	14:30 Nutrición Aplicada										
13:30 - 14:00	[Práctica]										
14:00 - 14:30	GW2										
14:30 - 15:00											
15:00 - 15:30											
15:30 - 16:00											
16:00 - 16:30											
16:30 - 17:00				16:00-19:00 Automática,							
17:00 - 17:30			16:00-20:00 Control	Control e Instrumentación							
17:30 - 18:00			Alimentario en el Comercio	[Teoría; Práctica]							
18:00 - 18:30			Exterior [Práctica]	GG/1 y GM/1							
18:30 - 19:00			GW1								
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	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	Vioque Amor. Montserrat			



Semanas: 04/10/2021

Horas	San Francisco de Asís	Mart	es	Miércoles		Jueves		Viernes				
08:00 - 08:30		08:00-0 Parasitología	9:00 Alimentaria									
08:30 - 09:00		[Teor	ía]			08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos	08:30-10:30 Control					
09:00 - 09:30						Aimentarios [Práctica]	Alimentario en el Comercio Exterior					
09:30 - 10:00		00:00 4	14.00	00.0	00 44.00	GM/1	[Teoría]					
10:00 - 10:30		09:00-1 Gestión de la Alimen	Seguridad	Tecnología d Alimentos d	00-11:00 del Procesado de e Origen Vegetal	40.00.44.00	GG/1	09:30-12:30	10:00-11:00	10:00-11:00 Colloidal		
10:30 - 11:00		[Teor		[I	le Orgen Vegetal Teoria] 10:00-11:0 Parasitolog Alimentari. [Teoria] GG/1			Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología				11:00-13:00		GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1	
11:30 - 12:00		del Procesado de Alimentos de	11:00- 14:00	44.7	20.44.00	Diseño de Plantas de Procesos						
12:00 - 12:30 12:30 - 13:00		Origen Vegetal [Práctica] GIV/2	Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	Gestión d Alin [P	00-14:00 e la Seguridad nentaria ráctica] GM/2	Alimentarios [Teoría] GG/1	11:30-14:30 Coloides: Fundamentos y Aplicaciones		11:30-14:30 Colloidal systems: Basics			
13:00 - 13:30			GM/1			13:00-14:30 Diseño de	en Alimentos [Práctica]		applications in food [Práctica]			
13:30 - 14:00						Plantas de Procesos	GM/1		GM/1			
14:00 - 14:30						Alimentarios [Práctica] GM2						
14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30												
15:30 - 16:00												
16:00 - 16:30												
16:30 - 17:00				40.00.00.00	16:00-19:00 Automática,							
17:00 - 17:30				16:00-20:00 Control Alimentario	Control e Instrumentación (Teoría;							
17:30 - 18:00				en el Comercio	Práctica]							
18:00 - 18:30				Exterior [Práctica]	GG/1 y GM/1							
18:30 - 19:00				GM/1								
19:00 - 19:30												
19:30 - 20:00												

Asignatura	Profesor			
Nombre	Nombre			
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús			
Calleidal anatoma. Parica and analizations in find	Cano Luna, Manuel			
Colloidal systems: Basics and applications in food	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			
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María			
Gestión de la Seguridad Alimentaria				
<u> </u>	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			

Curso 21-22

Semanas: 11/10/2021

Horas	Lunes	Fiesta Nacional de España	Mié	rcoles	Jueves	Viernes				
08:30 - 09:00					08:30-10:00 Diseño de					
09:00 - 09:30					Plantas de Procesos	08:30-10:30 Control Alimentario en el				
09:30 - 10:00	09:00- 11:00		Tecnología de	0-11:00 el Procesado de	Aimentarios [Práctica] GW1	Comercio Exterior [Teoría]				
10:00 - 10:30	Nutrición Aplicada [Práctica]		Aimentos de	Origen Vegetal eoría]	10:00-11:00			10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00	GW1		G	6G/1	Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría; Práctica]	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoria] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría;
11:00 - 11:30	11:00- 12:30				11:00-13:00	11:00-13:00	GG/1 y GM/1	11:00-13:00		Práctica]
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada				Diseño de Plantas de	Coloides: Fundamentos y		Colloidal systems: Basics		GG/1 y GM/1
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1				Procesos Alimentarios [Teoría]	Aplicaciones en Alimentos [Práctica]		and applications in food [Práctica]		
12:30 - 13:00					GG/1	GM/1		GM/1		
13:00 - 13:30	12:30- 14:30				13:00-14:30 Diseño de					
13:30 - 14:00	Nutrición Aplicada [Práctica]				Plantas de Procesos					
14:00 - 14:30	GW2				Aimentarios [Práctica] GM2					
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00				16:00-19:00 Automática,	16:00-19:00 Diseño de					
17:00 - 17:30			16:00-20:00 Control	Control e Instrumentación	Plantas de Procesos					
17:30 - 18:00			Alimentario en el Comercio	[Teoría; Práctica]	Aimentarios [Práctica]					
18:00 - 18:30			Exterior [Práctica]	GG/1 y GM/1	GM/2					
18:30 - 19:00			GM/1							
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor		
Nombre	Nombre		
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús		
Colleidel austama: Paging and applications in free	Cano Luna, Manuel		
Colloidal systems: Basics and applications in food	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		
Diserio de Plantas de Procesos Almentanos	Santos Dueñas. Inés María		
Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Maria del Mar Sierra Rodríguez		
Nutrición Aplicada			
'	Moreno Rojas. Rafael		
Parasitología Alimentaria			
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael		
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat		

Curso 21-22

Semanas: 18/10/2021

Horas	Lunes	Marte	s	Miércoles	Jueves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09 Parasitología A	:00 limentaria							
08:30 - 09:00		Tarashoogia 74 [Teoria GG/1]			08:30-10:30 Control Alimentario				
09:00 - 09:30						en el Comercio				
09:30 - 10:00	09:00-	00.00.44	.00	_09:00-11:00		Exterior [Teoría]				
10:00 - 10:30	11:00 Nutrición	09:00-11 Gestión de la S Alimenta	Seguridad	Tecnología del Procesado de Alimentos de	40.00.44.00	GG/1		10:00-11:00	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00	Aplicada [Práctica] GW1	[Teoria GG/1		Origen Vegetal [Teoria] GG/1	10:00-11:00 Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de Ios Alimentos [Teoría; Práctica]	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30	11:00- 12:30	11:00-13:00			11:00-13:00		GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada	Tecnología del Procesado de Alimentos de	11:00- 14:00	11:00-14:00	Diseño de Plantas de					,
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	Origen Vegetal [Práctica]	Gestión de la Seguridad	Gestión de la Seguridad Alimentaria	Procesos Alimentarios [Teoría]					
12:30 - 13:00	12:30-	GM/1	Alimentaria [Práctica]	[Práctica] GW1	GG/1					
13:00 - 13:30	14:30 Nutrición		GM/2	GWT						
13:30 - 14:00	Aplicada [Práctica]									
14:00 - 14:30	GM/2									
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00				16:00-19:00	16:00-19:00 Diseño de					
17:00 - 17:30				Automática, Control e Instrumentación	Plantas de Procesos					
17:30 - 18:00				[Teoría; Práctica]	Alimentarios [Práctica]					
18:00 - 18:30				GG/1 y GM/1	GW1					
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	Vioque Amor. Montserrat



Semanas: 25/10/2021

Horas	San Rafael	Marte	es	Miércoles	Jue	ves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-0									
08:30 - 09:00		[Teori	a]				08:30- 10:30 Control				
09:00 - 09:30							Alimentario en el Comercio				
09:30 - 10:00				_09:00-11:00			Exterior [Teoría]				
10:00 - 10:30		09:00-1 Gestión de la Aliment	Seguridad	Tecnología del Procesado de Alimentos de			GG/1	00 00 40 00	10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00		[Teori	a]	Origen Vegetal [Teoria] GG/1	egetal 10:00-11:00 aj Parasitología Alimentaria [Teoría]			09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de Ios Alimentos [Teoría; Práctica]	Fundamentos y Aplicaciones en Aimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del			11:00	-13:00		GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00		Procesado de Alimentos de	11:00- 14:00	11:00-14:00	Diseño de Plantas de						
12:00 - 12:30		Origen Vegetal [Práctica]	Gestión de la Seguridad	Seguridad							
12:30 - 13:00		GM2	Alimentaria [Práctica]	[Práctica]	G	J/ I					
13:00 - 13:30			GM/1	GM/2							
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	16:00-19:00 Diseño de	16:00-19:00					
17:00 - 17:30		16:00-19 Parasitología /	Nimentaria	Automática, Control e Instrumentación	Plantas de Procesos	Parasitología Alimentaria					
17:30 - 18:00		[Prácti		[Teoría; Práctica]	Aimentarios [Práctica]	[Práctica]					
18:00 - 18:30		OW/2		GG/1 y GM/1	GM/2	GM/1					
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		
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	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		
Danas italawia Alimandania			
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco		
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael		
Tours de século Decretado de Albertados de Odros Vérentel			
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat		



Semanas: 01/11/2021

Horas	Día de todos los santos	Mart	es	Miércoles	Jue	ves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-0	9:00 Alimentaria								
08:30 - 09:00		Parasitología (Teor					08:30-10:30 Control Alimentario en				
09:00 - 09:30							el Comercio Exterior				
09:30 - 10:00				09:00-11:00			[Teoría]				
10:00 - 10:30		09:00-1 Gestión de la Alimen	Seguridad	Tecnología del Procesado de Alimentos de			GG/1	00.00.40.00	10:00-11:00	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00		Teor (Teor	ía]	Origen Vegetal [Teoria] GG/1	10:00 Parasitología [Tec	a Alimentaria oría]		09:30-12:30 Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Teoría;	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30		11:00-13:00 Tecnología del			11:00-	12:00		Práctica] GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00		Procesado de	11:00- 14:00	11:00-14:00		Plantas de		GG/TYGIVIT			
12:00 - 12:30		Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	Gestión de la	Gestión de la Seguridad	[Ted	oría]	11:30-14:30 Coloides:		11:30-14:30 Colloidal		
12:30 - 13:00		GW1	Seguridad Alimentaria [Práctica]	Alimentaria [Práctica]	GC	<i>3</i> /1	Fundamentos v Aplicaciones		systems: Basics and		
13:00 - 13:30			GM/2	GM/1			en Alimentos [Práctica]		applications in food [Práctica]		
13:30 - 14:00							GM/1		GW1		
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	16:00-19:00	16:00-19:00 Diseño de					
17:00 - 17:30		16:00-1 Parasitología	Aimentaria	Automática, Control e	Parasitología Alimentaria	Plantas de Procesos					
17:30 - 18:00		[Prácti GM		Instrumentación [Teoría; Práctica]	[Práctica]	Alimentarios [Práctica]					
18:00 - 18:30		OW		GG/1 y GM/1	GM2	GW1					
18:30 - 19:00											

Asignatura	Profesor		
Nombre	Nombre		
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús		
Calleidal anatoma. Pagina and analizations in frad	Cano Luna, Manuel		
Colloidal systems: Basics and applications in food	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		
Diseño de Planias de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María		
Gestión de la Seguridad Alimentaria			
, and the second	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		

Curso 21-22

Semanas: 08/11/2021

Horas	Lunes	Marte	s	Miércoles	Jueves			Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09 Parasitología A	0:00							
08:30 - 09:00		Tarashoogia A (Teoria GG/1	3]		08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos	08:30-10:30 Control Alimentario				
09:00 - 09:30					Alimentarios [Práctica]	en el Comercio				
09:30 - 10:00				09:00-11:00	GW1	Exterior [Teoría]				
10:00 - 10:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada	09:00-11 Gestión de la S Alimenta	Seguridad	Tecnología del Procesado de Alimentos de		GG/1		10:00-11:00	10:00-11:00	
10:30 - 11:00	[Práctica] GW1	[Teoria	a]	Origen Vegetal [Teoria] 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]	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoria] GG/1	Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición	11:00-13:00			11:00-13:00		GG/1 y GM/1			GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00	Aplicada [Teoría]	Tecnología del Procesado de Aimentos de	11:00- 14:00	11:00-14:00	Diseño de Plantas de Procesos					
12:00 - 12:30	GG/1	Origen Vegetal [Práctica]	Gestión de la Seguridad	Gestión de la Seguridad Alimentaria	Alimentarios [Teoría]					
12:30 - 13:00		GM/2	Aimentaria [Práctica]	[Práctica]	GG/1					
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición		GM/1	GW2	13:00-14:30 Diseño de					
13:30 - 14:00	Aplicada [Práctica]				Plantas de Procesos					
14:00 - 14:30	GM/2				Alimentarios [Práctica] GM2					
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00	16:00-19:00	16:00-19	a-∩∩	16:00-19:00 Automática,						
17:00 - 17:30	Parasitología Alimentaria	Parasitología A	00-19:00 ogía Alimentaria rráctica] GM/2	Control e Instrumentación						
17:30 - 18:00	[Práctica] GM/1	•		[Teoría; Práctica]						
18:00 - 18:30			GG/1 y G							
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
Diserio de Plantas de Plocesos Almentantos	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
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
	Gulierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat



Semanas: 15/11/2021

Horas	Lunes	Martes		Miércoles	Jueves		Viernes	
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alim) nentaria					
08:30 - 09:00		[Teoría]	Cinana		08:30-10:00 Diseño de Plantas de Procesos			
09:00 - 09:30					Alimentarios [Práctica]			
09:30 - 10:00	09:00-11:00			_09:00-11:00	GM/1			
10:00 - 10:30	Nutrición Aplicada [Práctica]	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad [Teoría]	0 d Alimentaria	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal ITeoríal	10:00-11:00 Parasitología		10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y	10:00-11:00 Colloidal systems:
10:30 - 11:00	GW1	GG/1		GG/1	Aimentaria [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	Basics and applications in food [Teoría]
11:00 - 11:30	11:00-12:30 Nutrición	11:00-13:00			11:00-13:00	GG/1 v GM/1	11:00-13:00 Coloides:	11:00-13:00
11:30 - 12:00	Aplicada [Teoría]	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	11:00-14:00	11:00-14:00	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	,	Fundamentos y Aplicaciones en	Colloidal systems: Basics and applications in food
12:00 - 12:30	GG/1	[Práctica]	Gestión de la Seguridad Alimentaria	Gestión de la Seguridad Alimentaria	[Teoría]		Alimentos [Práctica]	[Práctica]
12:30 - 13:00		GW1	[Práctica]	[Práctica] GW1	GG/1		GM/1	GW1
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición		GM/2	GIVI	13:00-14:30 Diseño de Plantas			
13:30 - 14:00	Aplicada [Práctica]				de Procesos Alimentarios			
14:00 - 14:30	GM/2				[Práctica] GM/2			
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00	16:00-19:00			16:00-19:00				
17:00 - 17:30	Parasitología Alimentaria	16:00-19:00 Parasitología Alim [Práctica]		Automática, Control e Instrumentación				
17:30 - 18:00	[Práctica]	[Practica] GW2		[Teoría; Práctica]				
18:00 - 18:30	GM/1	SVIZ		GG/1 y GM/1				
18:30 - 19:00								

Asignatura	Profesor		
Nombre	Nombre		
Automática, Control e Instrumentación	Aguilera Ureña. María Jesús		
Colleged systems: Paging and applications in free	Cano Luna, Manuel		
Colloidal systems: Basics and applications in food	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel		
Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Sevilla Suarez de Urbina. Jose Manuel		
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Rodriguez Pascual. Alejandro		
Diserio de Flantas de Flocesos Alimentanos	Santos Dueñas. Inés María		
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Amaro López Manuel Ángel		
Marrie Artista			
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		



Semanas: 22/11/2021

Horas	Lunes	Martes		Miércoles	J	ueves		Viernes	
08:00 - 08:30		08:00-09:0 Parasitología Ali							
08:30 - 09:00		[Teoría] GG/1							
09:00 - 09:30									
09:30 - 10:00		09:00-11:0	20	09:00-11:00 Tecnología del					
10:00 - 10:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	Gestión de la Se Alimentari	eguridad	Procesado de Alimentos de			10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal	
10:30 - 11:00	GW1	[Teoria] GG/1		Origen Vegetal [Teoría] GG/1	Parasitolo	00-11:00 gia Alimentaria Teoria] GG/1	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30	11:00-12:30	11:00-13:00 Tecnología del			11.	00-13:00	11:00-13:00		GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada [Teoría]	Procesado de Alimentos de	11:00-14:00 Gestión de	11:00-14:00	Diseño de Pla	antas de Procesos nentarios	Automática, Control e Instrumentación		•
12:00 - 12:30	GG/1	Origen Vegetal [Práctica]	la Seguridad	Gestión de la Seguridad Alimentaria	•	Teoría]	[Teoría; Práctica]		
12:30 - 13:00		GW2	Alimentaria [Práctica]	[Práctica]		GG/1	GG/1 y GM/1		
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada		GW1	GM2					
13:30 - 14:00	[Práctica] GM/2								
14:00 - 14:30	GIIZ								
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30									
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Tecnología del	16:00 10:0	20	16:00-19:00 Tecnología del	16:00-19:00 Diseño de	16:00-19:00 Tecnología del			
17:00 - 17:30	Procesado de Alimentos de	16:00-19:0 Tecnología del Pro Alimentos de Orige	cesado de en Vegetal	Procesado de Alimentos de	Plantas de Procesos	Procesado de Alimentos de			
17:30 - 18:00	Origen Vegetal [Práctica]	[Práctica]]	Origen Vegetal [Práctica]	Alimentarios [Práctica]	Origen Vegetal [Práctica]			
18:00 - 18:30	GM/1	GW1		GM1	GW2	GW1			
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
Diagrada Diagrada da Desagas Alimantarias	Rodriguez Pascual. Alejandro
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	
	Amaro López Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	
, also to og a 7 in to hand	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat
	vioque Arrior. Ivoriserrat

Curso 21-22

Semanas: 29/11/2021

Horas	Lunes		Martes	Miércoles	J	ueves		Viernes		
08:00 - 08:30		08 Parasitol	3:00-09:00 logía Alimentaria							
08:30 - 09:00		, arabici	[Teoría] GG/1							
09:00 - 09:30										
09:30 - 10:00		00	9:00-11:00	09:00-11:00 Tecnología del						
10:00 - 10:30	09:00-11:00 Nutrición Aplicada [Práctica]	Gestión	de la Seguridad imentaria	Tecnología del Procesado de Aimentos de			10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00 Colloidal		
10:30 - 11:00	GW1		[Teoría] GG/1	Origen Vegetal [Teoría] GG/1	10:00-11:00 Parasitologia Alimentaria [Teoría] GG/1		Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría]	systems: Basics and applications in food [Teoría]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría; Práctica]	
11:00 - 11:30	11:00-12:30		11:00-13:00 Tecnología del		11.	00-13:00			GG/1 y GM/1	
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada [Teoría]	11:00-14:00 Gestión de	Procesado de Alimentos de	11:00-14:00	Diseño de Pla	antas de Procesos nentarios			· · , - · · · ·	
12:00 - 12:30	GG/1	la Origen Vegetal Seguridad [Práctica]		Gestión de la Seguridad Aimentaria	[Teoría]					
12:30 - 13:00		Aimentaria [Práctica]	GM/1	Alimentaria [Práctica]		GG/1				
13:00 - 13:30	12:30-14:30 Nutrición Aplicada	GM2		GM/1						
13:30 - 14:00	[Práctica] GM/2									
14:00 - 14:30	OWE									
14:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00										
16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00	16:00-19:00 Tecnología del	16	S:00-19:00	16:00-19:00 Tecnología del	16:00-19:00 Diseño de	16:00-19:00 Tecnología del				
17:00 - 17:30	Procesado de Alimentos de	Tecnología Alimentos	del Procesado de de Origen Vegetal	Procesado de Alimentos de	Plantas de Procesos	Procesado de Aimentos de				
17:30 - 18:00	Origen Vegetal [Práctica]	[Práctica]	Origen Vegetal [Práctica]	Alimentarios [Práctica]	Origen Vegetal [Práctica]				
18:00 - 18:30	GM/2		GM/2	GM/2	GM/1	GM/2				
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
Diserio de Plantas de Plocesos Almentantos	Santos Dueñas. Inés María
Gestión de la Seguridad Alimentaria	
J	Amaro López. Manuel Ángel
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael
Parasitología Alimentaria	Gutierrez Palomino. Pedro Nolas∞
	Gulierrez Palomino. Pedro Nolasco
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael
Teopología del Pressendo de Alimentos de Origan Vegetal	
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat

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 Paras itología					
08:30 - 09:00		Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1					
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Gestión de la					
10:00 - 10:30		Seguridad Alimentaria [Teoría]		10:00-11:00	10:00-11:00 Coloides: Fundamentos y	10:00-11:00	
10:30 - 11:00		GG/1		Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoria]	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico ITeoría:
11:00 - 11:30				11:00-13:00	11:00-13:00	11:00-13:00	Práctica]
11:30 - 12:00				Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	Colloidal systems: Basics and applications in food	GG/1 y GM/1
12:00 - 12:30				[Teoría]	[Práctica]	[Práctica]	
12:30 - 13:00				GG/1	GW1	GW1	
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 10:00			
17:00 - 17:30				16:00-19:00 Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios			
17:30 - 18:00				[Práctica]			
18:00 - 18:30				GW2			
18:30 - 19:00							

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

Curso 21-22

WALLS PO

Semanas: 13/12/2021

Horas	Lunes	Martes		Miércoles	Jueves		Viernes	
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alim	0 nentaria					
08:30 - 09:00		[Teoría] GG/1						
09:00 - 09:30								
09:30 - 10:00	09:00-	00.00.44.0	0	09:00-11:00				
10:00 - 10:30	11:00 Nutrición Aplicada	09:00-11:00 Gestión de la Segurida Treoríal		Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	10:00-11:00	10:00-11:00 Coloides:	10:00-11:00	
10:30 - 11:00	[Práctica] GW1	[Teoría] GG/1		[Teoria] GG/1	Parasitología Alimentaria [Teoría] GG/1	Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos [Teoría] GG/1	Colloidal systems: Basics and applications in food [Teoría] GG/1	10:00-12:30 Patrimonio Gastronómico [Teoría;
11:00 - 11:30	11:00- 12:30	11:00-13:00			11:00-13:00			Práctica]
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada	Tecnología del Procesado de Alimentos	11:00-14:00	4400 4400	Diseño de Plantas de Procesos			GG/1 y GW/1
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	de Origen Vegetal [Práctica] GW2	Gestión de la Seguridad Alimentaria	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	Alimentarios [Teoría] GG/1			
12:30 - 13:00	12:30- 14:30	CIVIZ	[Práctica] GW1	GM2	CGT			
13:00 - 13:30	Nutrición Aplicada		GWT					
13:30 - 14:00	[Práctica]							
14:00 - 14:30	GW2							
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00					16:00-19:00			
17:00 - 17:30					Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios			
17:30 - 18:00					[Práctica]			
18:00 - 18:30					GM/1			
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		
Diserio de Flatias de Flocesos Aliffentatios	Santos Dueñas. Inés María		
Gestión de la Seguridad Alimentaria			
	Amaro López Manuel Ángel		
Nutrición Aplicada	Moreno Rojas. Rafael		
Parasitología Alimentaria			
i alasiwogia Aimenana	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco		
Patrimonio Gastronómico	Moreno Rojas. Rafael		
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal			
reci lologia del Frocesado de Affilientos de Origen vegetal	Vioque Amor. Montserrat		

Curso 21-22

Semanas: 20/12/2021

Horas	Lunes	Martes		Miércoles			No lectivo
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Parasitología Alimer	ntaria				
08:30 - 09:00		[Teoría]	ica ica				
09:00 - 09:30	09:00-	00 00 44 00		00.00.44.00			
09:30 - 10:00	11:00 Nutrición Aplicada	09:00-11:00 Gestión de la Seguridad A [Teoría]	Nimentaria	09:00-11:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal Treorial			
10:00 - 10:30	[Práctica]	GG/1		GG/1			
10:30 - 11:00	GM/1						
11:00 - 11:30	11:00- 12:30						
11:30 - 12:00	Nutrición Aplicada						
12:00 - 12:30	[Teoría] GG/1	11:00-14:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]	11:00-14:00 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal [Práctica]	11:00-14:00 Gestión de la Seguridad Alimentaria [Práctica]		
12:30 - 13:00	12:30-	GW1	GM/2	GM/2	GM1		
13:00 - 13:30	14:30 Nutrición Aplicada						
13:30 - 14:00	[Práctica]						
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	Gutierrez Palomino. Pedro Nolasco
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Vioque Amor. Montserrat

Curso 21-22

Semanas: 14/02/2022

Horas	Lun	es	Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00					08:00-09:00 Aprovechamiento de Sut Industrias Agroalim [Teoría]) oproductos de nentarias	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría]		
					GG/1		G	G/1	
09:00 - 09:30				00.00.44.00	09:00-11:00		09:00-11:00		09:00-11:00
09:30 - 10:00				09:00-11:00 nología Culinaria (Teoría)	Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos		Tecnología de las Bebidas	09:00-12:00	Reactores Biológicos
10:00 - 10:30	09:30-1 I+D+i en Gas			GG/1	[Teoría]		[Teoría] GG/1	Tecnología Gastronómica I	[Teoría] GG/1
10:30 - 11:00	[Teor				GG/1		GG/1	[Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	GG/1
11:00 - 11:30	GG/	1	11:00-13:00	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00 Análisis Sensorial		GG/T y GIVIT	11:00-13:00
11:30 - 12:00			Análisis Cromatográfico de Alimentos	Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Análisis Cromatográfico de Alimentos	de Alimentos			Biotecnología Alimentaria
12:00 - 12:30	12:00-14:00 Tecnología		[Teoría]	[Teoría]	[Práctica]	[Teoría; Práctica]	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas		[Teoría] GG/1
12:30 - 13:00	Gastronómica		GG/1	GG/1	GW1	GG/1 y GM/1			001
13:00 - 13:30	[Teoría]	13:00- 14:30					[Ťe	oría]	
13:30 - 14:00	GG/1 y GW1	Marketing Alimentario		13:00-15:00			G	G/1	
14:00 - 14:30		[Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	[Te	eting Alimentario eoria; Práctica] GG/1 y GM/1					
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30				40.00.40.00					
16:30 - 17:00	16:00-1 Aditivos Alin ITeor	nentarios		16:00-18:00 vos Alimentarios (Teoría)					
17:00 - 17:30	GG/	1		GG/1					
17:30 - 18:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	
Aditivos Alimentarios	Peña Rodriguez. 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 Martinez, María Amparo
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz. Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Lips of NIDS technology for food and food sharedterization and cofety	Núñez Sánchez. Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Semanas: 21/02/2022

Horas	Lunes			Martes	Miércoles		Jue	eves	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 [Teoria]	
09:00 - 09:30 09:30 - 10:00 10:00 - 10:30 10:30 - 11:00	09:30- I+D+i en Ga [Teol	stronomía	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] , GG/1		09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoria] GG/1		09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoria] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica]	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1
11:00 - 11:30 11:30 - 12:00	GG	/1	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos		GG/1 y GW1	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría]
12:00 - 12:30 12:30 - 13:00	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría]	13:00-	[Teoría] GG/1	[Teoría] GG/1	[Práctica] GW1	[Teoría; Práctica] GG/1 y GM/1	Mejora de la Calid de Origen An Metodología	0-14:00 ad de los Alimentos imal mediante as Genéticas oríal	GG/1
13:30 - 13:30 13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1	14:30 Marketing Alimentario (Teoría;	13:00-15:00 Marketing Alimentario			-	•	G/1	
14:00 - 14:30		Práctica] GG/1 y GM/1	רי	eoría; Práctica] GG/1 y GW1					
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30 16:30 - 17:00	16:00-7 Aditivos Alir				16:00-18:00 Aditivos Almentarios				
17:00 - 17:30	[Тео	ría]	Espectrometría	16:00-19:00 de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	[Teoría]				
17:30 - 18:00	GG	/1		[Práctica]	GG/1		Biotecnolog	0-21:00 ía Alimentaria	15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria
18:00 - 18:30				GM/1				ictica] W1	[Práctica]
18:30 - 19:00							G	IVV I	GM/1
19:00 - 19:30									
19:30 - 20:00									
20:00 - 20:30									
20:30 - 21:00									

Asignatura	Profesor
Nombre	
Aditivos Alimentarios	Peña Rodriguez 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	Martinez Martinez, María Amparo
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael

Lies of NIDS technology for food and food characterization and cofety	Núñez Sánchez Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Semanas: 28/02/2022

Horas	Día de Andalucía	Martes		Miércoles	Miércoles		eves	Vierr	ies
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00				08:00-09:00 Aprovechamiento de Sub Industrias Agroalim [Teoría] GG/1	productos de	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG/1			
09:00 - 09:30				_ 09:00-11:00		09:00-11:00			09:00-
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Tecnología Culir (Teoría)		Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos		Tecnología de las Bebidas	09:00-12:00		11:00 Reactores Biológicos
10:00 - 10:30		GG/1		[Teoría]		[Teoría]	Tecnología Gastronómica I		[Teoría]
10:30 - 11:00				GG/1		GG/1	[Teoría; Práctica]	09:00-13:30 Tecnología	GG/1
11:00 - 11:30		11:00-13:00	11:00-13:00	11:00-13:00	10:00-14:00 Análisis		GG/1 yGM/1	Gastronómica II [Práctica]	
11:30 - 12:00		Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Análisis Cromatográfico de Alimentos	Análisis Cromatográfico de Alimentos	Sensorial de Alimentos			GM/1	
12:00 - 12:30		[Teoría]	[Teoría]	[Práctica] GM/1	[Teoría; Práctica]		-14:00		11:30- 14:00 Reactores
12:30 - 13:00		GG/1	GG/1	GWT	GG/1 y GM/1	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas			Biológicos [Práctica]
13:00 - 13:30						[Teoría]			GW1
13:30 - 14:00		13:00-15:00 Marketing Alimen (Teoría: Práctic	tario			G	G/1		
14:00 - 14:30		GG/1 y GW1	~,						
14:30 - 15:00		•							
15:00 - 15:30								15:00-1	7.00
15:30 - 16:00								Biotecnología Teor	Aimentaria
16:00 - 16:30		16:00-18:00						GG/	-
16:30 - 17:00		Aditivos Alimenta [Teoría]		16:00-19:00)				
17:00 - 17:30		(Teona) GG/1		Aprovechamiento de Sub Industrias Agroalim	productos de	40.00	20.00		
17:30 - 18:00				[Práctica] GW1		Tecnología d	l-20:00 e las Bebidas ctica]		
18:00 - 18:30				GWI			W1		
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	Martinez Martinez, María Amparo
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Lie of NIDC technology for food and food shared privation and cofet.	Núñez Sánchez. Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada

Curso 21-22

Semanas: 07/03/2022

08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 08:00 08:00 - 10:00 08:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:00 - 10:00 10:0	Horas	Lun	es	ı	Martes	Miércole	Miércoles		eves	Viernes	
09:30 - 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:0						Aprovechamiento de S de Industrias Agroa [Teoría]	Subproductos Ilimentarias	Aprovech Subproducto Agroalin [Te	amiento de s de Industrias mentarias eoría]		
11:00 - 11:30 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11:00 - 12:00 11	09:30 - 10:00 10:00 - 10:30	I+D+i en Ga	stronomía	Tecnología Culinaria [Teoría]		Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]		Tecnología de las Bebidas [Teoría]	Tecnología Gastronómica I [Teoría;	11:00 Reactores Biológicos [Teoría]	
12:30 - 13:00 12:00 - 14:00 12:00 - 14:00 Gastronómica GG/1	11:30 - 12:00	GG	/1	Análisis Cromatográfico	Use of NIRS technology for feed and food	Use of NIRS	Análisis Sensorial de Alimentos		GG/1 y GM/1	11.20	Gastronómica II [Práctica]
13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 13:30 - 14:00 14:00 - 14:30 14:00 - 14:30 14:00 - 14:30 15:00 - 15:30 15:00 - 15:30 15:30 - 16:00 15:30 - 16:00 16:30 - 17:00 Aditivos Alimentarios [Teoria] 17:00 - 17:30 17:30 - 18:00 18:30 - 19:00 18:30 - 19:00 19:00 - 18:30 19:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30 10:00 - 18:30	12:30 - 13:00	Tecnología Gastronómica II		[Teoría]	[Teoría]	and food characterization and safety [Práctica]	Práctica]	Mejora de la Alimentos de mediante l Gen	Calidad de los e Origen Animal Vetodologías iéticas	14:00 Reactores Biológicos [Práctica]	
14:00 - 14:30 Práctica GG'1 y GM'1 GG'1 GG'1 y GM'1 GG'1 GG'1 GG'1 GG'1 GG'1 GM'1 G			14:30 Marketing Alimentario							GM/1	
15:00 - 15:30	14:00 - 14:30		Práctica] GG/1 v	[Teor	ría; Práctica]						
15:30 - 16:00 16:00 - 16:30 16:00 - 17:00 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 16:00 - 18:00 Espectrometria de Masas y RMN en Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1 GM/1 16:00-20:00 I-D-H en Gastronomía [Práctica] GM/1 GM/1 16:00-29:00 GM/1 GM/1 I6:00-29:00 GM/1 GM/1 I6:00-20:00 I-D-H en Gastronomía [Práctica] GM/1 GM/1 I6:00-20:00 I-D-H en Gastronomía [Práctica] GM/1 I6:00-20:00 I-D-H en Gastronomía [Práctica] GM/1 I6:00-20:00 I-D-H en Gastronomía [Práctica] GM/1	14:30 - 15:00										
15:30 - 16:00 16:00 - 16:30 16:00 - 18:00 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 18:00 - 18:30 18:00 - 19:30 19:00 - 19:30 16:00 - 19:30 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1 16:00-20:00 [H-D+i] en Gastronomía [Práctica] GM/1 GM/1 Biotecnología Alimentaria [Teoria] GG/1 GG/1 GG/1 GG/1 GM/1 GM/1 GM/1 Figure 16:00-20:00 [H-D+i] en Gastronomía [Práctica] GM/1 GM/1 GM/1	15:00 - 15:30									45.0	00.47.00
16:00 - 16:30 16:30 - 17:00 17:00 - 17:30 17:30 - 18:00 18:00 - 18:30 18:00 - 19:30 18:00 - 19:30 16:00 - 19:30 Aditivos Alimentarios [Teoria] GG/1 GG/1 16:00-19:00 Espectrometria de Masas y R/N en Análisis de Alimentos [Práctica] GM/1 GM/1 15:30-18:30 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GM/1 16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1 GM/1 16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GM/1	15:30 - 16:00									Biotecnolo	gía Aimentaria
16:30 - 17:00 17:00 - 17:30 17:30 - 18:00 18:00 - 18:30 18:00 - 19:30 19:00 - 19:30 Aditivos Alimentarios [Teoria]	16:00 - 16:30	16:00-4	18:00								
17:00 - 17:30 17:30 - 18:00 17:30 - 18:00 18:00 - 18:30 18:00 - 19:30 GG/1 Análisis de Alimentos [Práctica] GM/1 GM/1 GM/1 GM/1 GM/1 GM/1 GM/1 GM/1	16:30 - 17:00	Aditivos Alir	mentarios	_ 16	:00-19:00	Cromatográfico de Aimentos		Alim	nentos		
18:00 - 18:30 GM1 Gastronomía [Práctica] GM1 Gastronomía [Práctica] GM1 Gastronomía [Práctica] GM1 GM1 Gastronomía [Práctica] Ga				. Análisis	s de Alimentós		16:00-20:00				
18:30 - 19:00 19:00 - 19:30						- GW1	Gastronomía				
19:00 - 19:30											
	19:00 - 19:30										

Asignatura	Profesor
Nombre	
Aditivos Alimentarios	Peña Rodriguez. 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	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz. Rafael
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Núñez Sánchez Maria Nieves

Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Semanas: 14/03/2022

Horas	Lun	es	Ma	rtes		Miércoles		Jueves		Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00					Aprovecham Industr	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG/1		Aprovect Subproducto Agroali [T	0-09:00 namiento de os de Industrias mentarias eoría]		
09:00 - 09:30					09:00-11:00 Espectrometría			09:00-		09:00-	
09:30 - 10:00			Tecnología	-11:00 a Culinaria	de Masas y RMN en			11:00 Tecnología de las	09:00-12:00 Tecnología	11:00 Reactores	09:00-12:00 Tecnología
10:00 - 10:30	09:30-		[Ted	oría] 2/1	Análisis de Alimentos [Teoría]			Bebidas [Teoría]	Gastronómica	Biológicos [Teoría]	Gastronómica I
10:30 - 11:00	I+D+i en Ga [Teol	ría]	G.		GG/1	10:00-		GG/1	[Teoría; Práctica]	GG/1	[Teoría; Práctica]
11:00 - 11:30	GG	71	11:00-13:00	11:00-13:00 Use of NIRS		14:00 Análisis			GG/1 y GM/1		GG/1 y GM/1
11:30 - 12:00			Análisis Cromatográfico	technology for feed and food	44.00 44.00	Sensorial de Alimentos	11:00-14:00 Use of NIRS				
12:00 - 12:30	12:00-14:00		de Alimentos [Teoría]	characterization and safety [Teoria]	11:00-14:00 Tecnología Culinaria	[Teoría; Práctica]	technology for feed and food		0-14:00 Calidad de los	11:30- 14:00	
12:30 - 13:00	Tecnología Gastronómica II		GG/1	GG/1	[Práctica] GW1	GG/1 y GW1	characterization and safety [Práctica]	Alimentos de mediante	e Origen Animal Metodologías néticas	Reactores Biológicos [Práctica]	
13:00 - 13:30	[Teoría]	13:00- 14:30					GM/1		eoría]	GW1	
13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1	Marketing Alimentario	13:00	-15:00				(GG/1		
14:00 - 14:30		[Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	Marketing / [Teoría; GG/1 :	•							
14:30 - 15:00											
15:00 - 15:30										45.0	00.47.00
15:30 - 16:00										Biotecnolo	00-17:00 gía Alimentaria eoría]
16:00 - 16:30	16:00	18.00	16:00	10.00							3G/1
16:30 - 17:00	Aditivos Alir	16:00-18:00		imentarios		16:00 10:00					
17:00 - 17:30				1	Adit	Aditivos Alimentarios					
17:30 - 18:00					16:00-20:00 Tecnología de las Bebidas [Práctica]						
18:00 - 18:30									GM/1		
18:30 - 19:00											
19:00 - 19:30											
19:30 - 20:00											

Asignatura	Profesor		
Nombre	Nombre		
Aditivos Alimentarios	Peña Rodriguez 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	Garcia Garcia. Isidoro		
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael		
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara		
Tecnología Gastronómica I	Moque Amor. Montserrat		
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael		

Lies of NIDS technology for food and food characterization and cofety	Núñez Sánchez Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada



Semanas: 21/03/2022

Horas	Lunes		Martes	Mié	rcoles		Jue	ves	Vierr	ies
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00				Aprovechamiento de S Agroali [T	0-09:00 ubproductos de Industrias imentarias eoria] GG/1		08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG/1			
09:00 - 09:30				09:00-11:00				09:00-11:00		09:00-
09:30 - 10:00			0:00-11:00 logía Culinaria	Espectrometría de Masas y RMN en			09:00-12:00 Tecnología	Tecnología de las	09:00-12:00	11:00 Reactores
10:00 - 10:30	09:30-12:00 I+D+i en		[Teoría] GG/1	Análisis de Alimentos [Teoría]			Gastronómica	Bebidas [Teoría]	Tecnología Gastronómica I	Biológicos [Teoría]
10:30 - 11:00	Gastronomía [Teoría]		GG/1	GG/1			[Teoría; Práctica]	GG/1	[Teoría; Práctica]	GG/1
11:00 - 11:30	GG/1	11:00-13:00	11:00-13:00 Use of NIRS		10:00- 14:00 Análisis		GG/1 y GM/1		GG/1 y GM/1	
11:30 - 12:00		Análisis Cromatográfico	technology for feed and food	11:00-14:00 Use of NIRS	Sensorial de	11.00				
12:00 - 12:30	12:00-14:00	de Alimentos [Teoría]	characterization and safety	technology for feed and food	Aimentos [Teoría;	11:00- 14:00 Tecnología	12:00-			11:30- 14:00
12:30 - 13:00	Tecnología Gastronómica	GG/1	[Teoría] GG/1	characterization and safety [Práctica]	Práctica] GG/1 y	Culinaria [Práctica]	Mejora de la C Alimentos de C mediante M	Origen Animal etodologías		Reactores Biológicos [Práctica]
13:00 - 13:30	[Teoría]			GM/1	GW1 [*]	GM/1	Gené [Teo			GM/1
13:30 - 14:00	GG/1 y GM/1	Marketi	3:00-15:00 ing Alimentario				GG	G/1		
14:00 - 14:30			ría; Práctica] G/1 y GW1							
14:30 - 15:00			arry awr							
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00									15:00-1 Biotecnología	Aimentaria
16:00 - 16:30	16:00-18:00								[Teor	1
16:30 - 17:00	Aditivos Alimentarios	16	6:00-19:00							
17:00 - 17:30	[Teoría]	Espectrometri Análisi	a de Masas y RMN en s de Alimentos	16:00-19:00 Aditivos Alimentarios						
17:30 - 18:00	GG/1	[Práctica] GM/1		[Práctica] GW1	I+D+i en G	-20:00 astronomía ctica]	16:00- Tecnología de	e las Bebidas		
18:00 - 18:30						cticaj W1	[Prác GN			
18:30 - 19:00					,	GWT		GWT		
19:00 - 19:30										
19:30 - 20:00										

Asignatura	Profesor		
Nombre			
Aditivos Alimentarios			
	Peña Rodriguez Fco. de Paula		
Análisis Cromatográfico de Alimentos	Gallego Fernandez Mercedes		
Análisis Sensorial de Alimentos	Galan Soldevilla. Hortensia		
Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias			
, protostamono do casproducido do maderado / grodimonando	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	Garcia Garcia. Isidoro		
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael		
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara		
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat		
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael		
Lips of NIDS technology for food and food sharedterization and cofety	Núñez Sánchez. Maria Nieves		
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada		

Curso 21-22

Semanas: 28/03/2022

Horas	Lunes		Martes	Mié	rcoles		Ju	eves	Vi	ernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00				Aprovechamiento de S Agroali [T	0-09:00 ubproductos d mentarias eoría]	e Industrias	Aprovech Subproducto Agroalir [Te	0-09:00 amiento de s de Industrias mentarias soría]		
09:00 - 09:30				09:00-11:00			09:00-11:00		09:00-	
09:30 - 10:00		Tecnol	0:00-11:00 logía Culinaria	Espectrometría de Masas y RMN en			Tecnología de las	09:00-12:00 Tecnología	11:00 Reactores	
10:00 - 10:30	09:30-12:00 I+D+i en		[Teoría] GG/1	Análisis de Alimentos [Teoría]			Bebidas [Teoría]	Gastronómica I	Biológicos [Teoría]	09:00-13:0
10:30 - 11:00	Gastronomía [Teoría]			GG/1	10:00-		GG/1	[Teoría; Práctica]	GG/1	Tecnología Gastronómi
11:00 - 11:30	GG/1	11:00-13:00	11:00-13:00 Use of NIRS		14:00 14:00 Análisis			GG/1 y GM/1		II [Práctica]
11:30 - 12:00		Análisis Cromatográfico	technology for feed and food	11:00-14:00 Use of NIRS	Sensorial de	11:00-				GM/1
12:30 - 12:30 12:30 - 13:00	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica	de Alimentos [Teoría] GG/1	characterization and safety [Teoria] GG/1	technology for feed and food characterization and safety [Práctica]	Alimentos [Teoría; Práctica] GG/1 y	11:00- 14:00 Tecnología Culinaria [Práctica]	Mejora de la Alimentos de	0-14:00 Calidad de los Origen Animal Vetodologías	11:30- 14:00 Reactores Biológicos [Práctica]	
13:00 - 13:30	(Teoría) GG/1 y GM/1	19	3:00-15:00	GW1	GW1	GM/1	Gen [Te	éticas eoría] 6G/1	GW1	
13:30 - 14:00	, , , , ,	Marketi	ing Alimentario ría; Práctica]				G	IG/ I		
14:00 - 14:30		. GG	G/1 y GM/1							
4:30 - 15:00										
15:00 - 15:30										
15:30 - 16:00 16:00 - 16:30										
16:30 - 17:00										
17:00 - 17:30				16:0	0-19:00 Alimentarios		16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica]			
17:30 - 18:00				[Pr	áctica]					
18:00 - 18:30					GM/1			GW1		
18:30 - 19:00										

Asignatura	Profesor		
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	Garcia Garcia. Isidoro		
Tecnología Culinaria	Gomez Diaz Rafael		
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara		
Tecnología Gastronómica I	Vioque Amor. Montserrat		
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael		
Lie of NIDC technology for food and food share the initian and cofet.	Núñez Sánchez Maria Nieves		
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada		

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 [Teoria] 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		09:00-11:00		
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG/1	Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría]		Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	
10:00 - 10:30	09:30-12:00 I+D+i en						
10:30 - 11:00	Gastronomía [Teoría]	33.	GG/1				
11:00 - 11:30	GG/1	11:00-13:00		10:00-14:00			
11:30 - 12:00		Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety		Análisis Sensorial de Alimentos			
12:00 - 12:30	12:00-14:00	[Teoría]	11:00-14:00 Tecnología Culinaria [Práctica] GW1	[Teoría; Práctica] GG/1 y GW1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG/1		
12:30 - 13:00	Tecnología Gastronómica II	GG/1					
13:00 - 13:30	[Teoría]	40.00.45.00					
13:30 - 14:00	GG/1 y GW1	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica]			G	G/ I	
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			16:00-19:00 Aditivos Alimentarios IPráctical		16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias		
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00			GW1		[Práctica] GW1		
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

Asignatura	Profesor
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	Vioque Amor. Montserrat
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Lips of NIDS technology for food and food sharedterization and cofety	Núñez Sánchez. Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada

Curso 21-22

Semanas: 18/04/2022

Horas	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Vie	rnes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00				08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG/1	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria] GG/1		
09:00 - 09:30 09:30 - 10:00 10:00 - 10:30 10:30 - 11:00	09:30-12:00 I+D+i en Gastronomía [Teoria]			09:00-11:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG/1	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoria] GG/1	09:00-11:00 Reactores Biológicos [Teoría] GG/1	09:00-12:00 Tecnología Gastronómica Il [Práctica]
11:00 - 11:30 11:30 - 12:00 12:00 - 12:30 12:30 - 13:00	GG/1	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría]	11:00-13:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoria] GG/1	11:00-13:00 Biotecnología Aimentaria [Teoria] GG/1	12:00-14:00 Mejora de la Calidad de los Almentos de Crigen Animal mediante Metodologías	11:00-13:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG/1	GW1
13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 14:00 - 14:30 14:30 - 15:00		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría; Práctica] GG/1 y GW1			Genéticas [Teoria] GG/1		
15:00 - 15:30 15:30 - 16:00 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	15:30-19:30 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GW1	Mejora de la Ca Origen Animal	5:30-19:30 lidad de los Alimentos de mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GM/1	16:00-20:00 I+D+i en Gastronomía [Práctica] GW1		Mejora de la Alimentos de mediante N Gen [Prá	0-19:30 Calidad de los Origen Animal Aetodologías éticas citica] M/1

Asignatura	Profesor
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
I+D+i en Gastronomía	Serrano Jiménez. Salud
Marketing Alimentario	Rodríguez Entrena. Macario
Maiore de la Calidad de las Alimentes de Origen Asimal es diserte Matedala rice Continue	Delgado Bermejo. Juan Vicente
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez, María Amparo
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro
Tecnología de las Bebidas	López Toledano. María Azahara
Tecnología Gastronómica II	Gomez Diaz Rafael
Lie and AUDC to also also with a food and above to similar and a state.	Núñez Sánchez. Maria Nieves
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada

Curso 21-22

ras Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes

08:00-09:00

Aprovechamiento de Subproductos

Aprovechamiento de Subproductos

Horas	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30 08:30 - 09:00				08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria]	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoria]	
00.00 00.00				GG/1	GG/1	
09:00 - 09:30				09:00-11:00		09:00-11:00
09:30 - 10:00				Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos		Reactores Biológicos
10:00 - 10:30				[Teoría]		[Teoría]
10:30 - 11:00				GG/1		GG/1
11:00 - 11:30		11:00-13:00	11:00-13:00	11:00-13:00		11:00-13:00
11:30 - 12:00		Análisis Cromatográfico de Alimentos	Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Análisis Cromatográfico de Alimentos		Biotecnología Alimentaria
12:00 - 12:30		[Teoría]	[Teoría]	[Práctica] GM/1	12:00-14:00	[Teoría] GG/1
12:30 - 13:00		GG/1	GG/1	GWI	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	GG/1
13:00 - 13:30			40.00.45.00		[Teoría]	
13:30 - 14:00		Mark	13:00-15:00 teting Alimentario eoría; Práctica]		GG/1	
14:00 - 14:30			GG/1 v GW1			
14:30 - 15:00			•			
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30						
16:30 - 17:00	15:30-19:30		15:30-19:30	15:30-19:30		
17:00 - 17:30	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Mejora de la C Origen Anima	alidad de los Alimentos de al mediante Metodologías Genéticas	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas		
17:30 - 18:00	[Práctica]		[Práctica]	[Práctica]		
18:00 - 18:30	GM1		GW1	GM1		
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	
Mojero de la Calidad de las Alimentes de Origen Asimal mediante Metadologías Canáticas	Delgado Bermejo. Juan Vicente	
Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	Martínez Martínez, María Amparo	
Reactores Biológicos	Garcia Garcia. Isidoro	
Lies of NIDS technology for food and food observatorization and cofety	Núñez Sánchez. Maria Nieves	
Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety	Rodríguez Delgado. María Inmaculada	