

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 9:00	EXÁMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES				
9:00 9:30			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)		Bioquímica de alimentos T+GT
9:30 10:00		Microbiología de alimentos T+GT			
10:00 10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)				Fundamentos de los procesos T+GT
10:30 11:00			Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)		
11:00 11:30					Fundamentos de los procesos T+GT
11:30 12:00	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)			
12:00 12:30					
12:30 13:00					
13:00 13:30	Propiedades físico químicas G1/G2	Valor nutricional G1/G2	Microbiología de alimentos G	Fundamentos de los procesos G1/G2	Bioquímica de alimentos G1/G2
13:30 14:00					
14:00 14:30					
14:30 15:00					
15:00 15:30					
15:30 16:00	Propiedades físico químicas G2/G1	Valor nutricional G2/G1		Fundamentos de los procesos G2/G1	Bioquímica de alimentos G1/G2
16:00 16:30					
16:30 17:00					
17:00 17:30					
17:00 17:30					

Bioquímica de Alimentos: 5 prácticas / **Propiedades físico-químicas:** 10 prácticas / **Fundamentos de los procesos:** 11 prácticas

Microbiología de alimentos: 7 prácticas (se llevarán de forma intensiva en sesiones de 3h, fecha por determinar), esas semanas se intercambiará el horario de microbiología y valor nutricional, que luego podrán ser recuperadas durante el resto de semestre en la hora de prácticas de microbiología

Valor nutricional: 11 prácticas (11 sesiones en aula de informática)

T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G (G1 y G2): grupo de prácticas de laboratorio (nº grupos pendiente de confirmación)

S: seminarios

2º CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.7 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes		Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30 9:00	EXÁMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES		Fisiología humana T+GT		Nutrición humana T+GT+S (4.5h)	Fisiología humana T+GT+S (2h)	Alimentación y cultura T+GT	
9:00 9:30								
9:30 10:00								
10:00 10:30	Normalización y legislación alimentaria T+GT + S (2h)		Normalización y legislación alimentaria* T+GT+S (2h)		Materias primas vegetales T+GT+S (9h)	Toxicología Alimentaria T+GT	Toxicología Alimentaria T+GT+S (1,5h)	
10:30 11:00								
11:00 11:30	Nutrición humana T+GT							
11:30 12:00								
12:00 12:30								
12:30 13:00					Alimentación y cultura T+GT+ S (6h)	Materias primas vegetales T+GT	Alimentación y cultura G	Toxicología Alimentaria G
13:00 13:30	Nutrición Humana G	Materias primas de origen vegetal G	Fisiología humana G	Normalización y legislación alimentaria *				
13:30 14:00			G	G				
14:00 14:30								
14:30 15:00								

Alimentación y cultura: 1 sesión

Materias primas vegetales: 5 prácticas

Fisiología humana: 5 prácticas

Normalización y legislación: 5 prácticas

Nutrición humana: 11 prácticas

Toxicología: 11 prácticas

T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios

*Aula de informática