

**DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE Y DEL 18 DE NOVIEMBRE A 20 DE DICIEMBRE**

**2º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría 1.7. Edificio Tudemir**

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

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

**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

### EXISTEN TRES BLOQUES DE HORARIOS

**DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE Y DEL 18 DE NOVIEMBRE A 20 DE DICIEMBRE**

**DEL 4 DE NOVIEMBRE AL 8 DE NOVIEMBRE**

**DEL 11 DE NOVIEMBRE AL 15 DE NOVIEMBRE**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:00	<b>Exámenes Parciales/ Recuperación clases</b>				
9:00 -9:30			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT	Bioquímica de alimentos T+GT
9:30 -10:00		Microbiología de alimentos T+GT			Fundamentos de los procesos T+GT
10:00 -10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	Fundamentos de los procesos T+GT	Propiedades físico- químicas T+GT
10:30 -11:00					
11:00 -11:30	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)				
11:30 -12:00					
12:00 -12:30					
12:30 -13:00					
13:00 -13:30	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>
13:30 -14:00					
14:00 -14:30					
14:30 -15:00					

**DEL 11 DE NOVIEMBRE AL 15 DE NOVIEMBRE**

	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)	Valor nutricional T+GT	Bioquímica de alimentos T+GT
9:30 -10:00		Microbiología de alimentos T+GT			Fundamentos de los procesos T+GT
10:00 -10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	Fundamentos de los procesos T+GT	Propiedades físico- químicas T+GT
10:30 -11:00					
11:00 -11:30	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)				
11:30 -12:00					
12:00 -12:30					
12:30 -13:00					
13:00 -13:30	<b>Propiedades físico químicas G1</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Microbiología de alimentos G</b>	<b>Fundamentos de los procesos G1/G2</b>	<b>Bioquímica de alimentos G1</b>
13:30 -14:00					
14:00 -14:30					
14:30 -15:00					
15:00 -15:30					
15:30 -16:00	<b>Propiedades físico químicas G2 ¿?</b>			<b>Fundamentos de los procesos G2/G1</b>	
16:00 -17:00					
17:00 -17:30					

2º CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.7 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes		Miércoles	Jueves		Viernes	
8:30	<b>Exámenes Parciales/ Recuperación clases</b>		Fisiología humana T+GT		Nutrición humana T+GT+S (4.5h)	Fisiología humana T+GT+S (2h)		Alimentación y cultura T+GT	
9:00									
9:00									
9:30									
10:00	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		Nutrición humana T+GT	
10:30									
11:00									
11:00	Toxicología Alimentaria T+GT+S (1,5h)								
11:30									
11:30									
12:00									
12:00	Materias primas vegetales G		Toxicología Alimentaria G		Alimentación y cultura T+GT+ S (6h)	Materias primas vegetales T+GT		Alimentación y cultura G	Nutrición Humana G
12:30									
13:00									
13:30									
13:30			Fisiología humana G		Normalización y legislación alimentaria * G				
13:30									
14:00									
14:00									
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