

GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (PLAN 2017)

CURSO: 3º

SEGUNDO SEMESTRE

GRUPO 1 AULA A6

MAÑANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
08:30-09:30	Estructuras de hormigón y acero	Técnicas emergentes de conservación y envasado	Análisis de alimentos	Ingeniería del calor	Ingeniería del Frío
09:30-10:30					
10:30-11:30	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Ingeniería del calor	Técnicas emergentes de conservación y envasado	
11:30-12:30		Estructuras de hormigón y acero		Análisis de Alimentos	Estructuras de hormigón y acero
12:30-13:30	Seminarios: Empleo o Investigación				

GRUPO 2 AULA A6

MAÑANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:30-15:30	Estructuras de hormigón y acero	Técnicas emergentes de conservación y envasado	Análisis de alimentos	Ingeniería del calor	Ingeniería del Frío
15:30-16:30					
16:30-17:30	Técnicas emergentes de conservación y envasado	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Ingeniería del calor	Estructuras de hormigón y acero	
17:30-18:30	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Estructuras de hormigón y acero		Análisis de Alimentos	
18:30-19:30					

 Horas de docencia que la Comisión de Coordinación Académica de Curso distribuirá según convenga para la correcta marcha del semestre