

GRADO	FECHA	ASIGNATURA	HORA	AULA/S
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA	30-may.	Mecánica de Materiales y Análisis Estructural	15:00	B0; B6; B7; B10
	30-may.	Diseño de nuevos alimentos	9:00	A6
	31-may.	Matemáticas II	9:00	B0; B6; B7
	31-may.	Análisis de Alimentos	15:00	B6
	3-jun.	Química Aplicada a la Ingeniería Alimentaria	9:00	D21; D24-D25; D31; D32
	3-jun.	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria	9:00	A4; A5
	4-jun.	Producción de Materias Primas de Origen Vegetal	15:00	B6
	4-jun.	Gestión y aprovechamiento de residuos	15:00	B7
	5-jun.	Taller de Procesado de Alimentos	9:00	A5
	5-jun.	Técnicas Emergentes de Conservación y Envasado	9:00	A6; A8
	6-jun.	Estadística	15:00	B7; B9; B10
	6-jun.	Tecnología de aceites y grasas	15:00	A8
	7-jun.	Geología, Edafología y Climatología	15:00	B0; B6
	7-jun.	Estructuras de Hormigón y de Acero	9:00	B0; B6
	7-jun.	Logística y gestión de stock	15:00	A6
	10-jun.	Microbiología Alimentaria	15:00	B6; B7
	10-jun.	Tecnología de zumos y vegetales	9:00	A6
	11-jun.	Física Aplicada a la Ingeniería Alimentaria	9:00	B6; B7
	11-jun.	Ingeniería del Frío	9:00	C1; C2
	12-jun.	Geomática	15:00	Aulas informática 1i, 2i y 5i
	12-jun.	Márketing y gestión de ventas	15:00	A8
	13-jun.	Nutrición Humana	9:00	B0; B6
	13-jun.	Ingeniería del Calor	9:00	D31; D32
	14-jun.	Principios de Economía	15:00	C1; C2
	14-jun.	Robótica agroindustrial	15:00	A8

1º
2º
3º
4º