2º SEMESTRE				
ING. ALIMENTARIA	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO
		Microbiología*		
15-mar	Nutrición Humana	Geomática	Análisis de Alimentos	Tecnología de Aceites y Grasas
16-mar	Química Aplicada a la IA**	Prod de Mat. Primas	Ingeniería del Calor	Gestión y Aprovechamiento de Residuos
17-mar	Geología, Edafología y Climat.	Estadística	Estructuras de Hormigón y Acero	Robótica Agroindustrial
21-mar	Física Aplicada a la IA	Mecánica de materiales	Ingeniería del Frío	Marketing y Gestión de Ventas
22-mar	Matemáticas II	Principios de Economía	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria	Tecnología de Zumos y Vegetales
	**24 mayo	*27 de marzo en horario de clase 8:30		