

2. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO	1º E			2º A			3º C			4º A		
	16.00	17.00	18.00	8.30	9.30	10.30	11.30	12.30	13.30	8.30	9.30	10.30
PRIMER SEMESTRE												
Lunes	EG	QO	BG	M	BRO	OBI	OP1	BA	TAL1	OP5	SP	LAD
Martes	TMO	QO	PQ	TA	BRO	QBA	OP2	BA	N	OP6	SP	PPA
Miércoles	EG	TMO	BG	M	TA	OBI	OP1	OP2	TAL1	OP5	OP6	LAD
Jueves	TMO	QO	PQ	TA	BRO	QBA	OP2	BA	N	OP6	SP	PPA
Viernes	EG	PQ	BG	M	QBA	OBI	OP1	N	TAL1	OP5	PPA	LAD
SEGUNDO SEMESTRE												
Lunes	FIA	FCH	ES	AA	ABRO	PA	OP3	D	TAL2	PT TFG	HSA	GCA
Martes	FFQ	FCH	BQE	PMP	ABRO	MAL	OP4	D	TOA		HSA	GCA
Miércoles	FIA	FFQ	ES	AA	PMP	PA	OP3	OP4	TAL2		HSA	GCA
Jueves	FFQ	FCH	BQE	PMP	ABRO	MAL	OP4	D	TOA		HSA	GCA
Viernes	FIA	BQE	ES	AA	MAL	PA	OP3	TOA	TAL2		HSA	GCA

OFERTA DE OPTATIVIDAD

PRIMER SEMESTRE			
OP1	OP2	OP5	OP6
Química Agrícola	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios	Plantas Transgénicas y Alimentación	Bioprocesos Industriales
Industrias Alimentarias de Origen Animal	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria	Tecnología de Bebidas Alcohólicas	Enzimología de los Alimentos
			Plantas de Interés Alimentario
SEGUNDO SEMESTRE			
OP3	OP4		
Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	Química de los fármacos y marcadores orgánicos en los alimentos. Trazabilidad		
Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición		
Biología Molecular Aplicada a los Alimentos			