

*CURSO 2012-2013 - 1º CUATRIMESTRE
3º GRADO CYTA (1º CUATRIMESTRE)*

DIA HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	Bromatología Descriptiva II	Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Higiene de los Alimentos I	Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Industrias de las Materias Primas Animales.
10-11	Higiene de los Alimentos I	Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Bromatología Descriptiva II	Industrias de las Materias Primas Vegetales II	Industrias de las Materias Primas Animales.
11-12	Bromatología Descriptiva II	Industrias de las Materias Primas Animales.	Industrias de las Materias Primas Vegetales II	Higiene de los Alimentos I	Industrias de las Materias Primas Vegetales II
12-13					
13-14					

3º GRADO CYTA (2 CUATRIMESTRE) Horario hasta 10/04/2013

DIA HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	Normalización y Legislación Alimentaria		Normalización y Legislación Alimentaria	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Higiene de los Alimentos II
10-11	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Normalización y Legislación Alimentaria	Ind. Materias Primas Veget I	Ind. Materias Primas Veget I
11-12	Tecnología Alimentaria Aplicada	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Higiene de los Alimentos II	Tecnología Alimentaria Aplicada	Ind. Materias Primas Veget I
12-13					
13-14					

3º GRADO CYTA (2 CUATRIMESTRE) Horario después de 10/04/2013

DIA HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	Normalización y Legislación Alimentaria		Normalización y Legislación Alimentaria	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Higiene de los Alimentos II
10-11	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Normalización y Legislación Alimentaria	Ind. Materias Primas Veget I	Ind. Materias Primas Veget I
11-12	Tecnología Alimentaria Aplicada	Normalización y Legislación Alimentaria	Higiene de los Alimentos II	Higiene de los Alimentos II	Ind. Materias Primas Veget I
12-13					
13-14					