

CURSO 2022-2023 1º CUATRIMESTRE

	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
1º BIMESTRE	Xeoloxía-Marie Curie		Xeoloxía-Marie Curie		Xeoloxía-Marie Curie		Xeoloxía-Marie Curie		Actividades Complementarias
	Química-B.5		Química-B.5		Química-B.5		Química-B.5		
	Seminario Química S1	Seminario Xeoloxía S2	Seminario Química S2	Seminario Xeoloxía S3	Seminario Química S3	Seminario Xeoloxía S1			
	19-20								

Marie Curie/Aula B.5/Aula 1.5

Seminarios Química	B.4	Seminarios Xeoloxía	Aula B.5
--------------------	-----	---------------------	----------

	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
2º BIMESTRE	Física-Marie Curie		Física-Marie Curie		Física-Marie Curie		Física-Marie Curie		Actividades Complementarias	
	Bioloxía-Marie Curie		Bioloxía-Marie Curie		Bioloxía-Marie Curie		Bioloxía-Marie Curie			
	Matemáticas-Marie Curie		Matemáticas-Marie Curie		Matemáticas-Marie Curie		Matemáticas-Marie Curie			
	Seminario Matemáticas S1	Seminario Bioloxía S3	Seminario Física S2	Seminario Matemáticas S2	Seminario Bioloxía S1	Seminario Física S3	Seminario Matemáticas S3	Seminario Bioloxía S2		Seminario Física S1
	20-21									

Marie Curie/Aula B.5/Aula 1.4

Seminarios Matemáticas	Aula B.5	Seminarios Bioloxía	Aula 1.5	Seminarios Física	Marie Curie
------------------------	----------	---------------------	----------	-------------------	-------------

CURSO 2022-2023 2º CUATRIMESTRE

	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
3º BIMESTRE	11-12				3,3	Informática			Actividades Complementarias	
	B.5	Ampliación de Matemáticas	B.5	Ampliación de Matemáticas	B.5	Ampliación de Matemáticas	B.5	Ampliación de Matemáticas		
	Fisioloxía - Aula B.5	Lexislación Ambiental	Expresión Gráfica	Fisioloxía - Aula B.5	Lexislación Ambiental	Expresión Gráfica	Fisioloxía - Aula B.5	Lexislación Ambiental		Expresión Gráfica
	Sem. Informática S1 - Aula B.5	Sem. Amp. Mat. S3-B.1	Sem. Informática S2 - Aula B.5	Sem. Amp. Mat. S1-B.1	Sem. Fisioloxía S1 - Aula B.5	Sem. Lexislación Amb. S3	Sem. Exp. Gráfica S2	Sem. Informática S3 - Aula B.5		Sem. Amp. Mat. S2-B.1
	20-21									

Marie Curie /Aula B.5/Aula 1.4

Lexislación Amb (Teor. e Sem.)	B.1	Expr. Gráfica (Teor. e Sem.)	Aula 1.5	Ampl. Matemát. (Teor. e Sem.)	Marie Curie	Fisioloxía (Teor. e Sem.)	Aula B.5
--------------------------------	-----	------------------------------	----------	-------------------------------	-------------	---------------------------	----------

	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES			
4º BIMESTRE	1.5	Ampliación de Química	1.5	Ampliación de Química	1.5	Ampliación de Química	1.5	Ampliación de Química	Actividades Complementarias			
	1.5	Ampliación de Física		1.5	Ampliación de Física		1.5	Ampliación de Física				
	Sem. Informática S3 - Aula 3.3	Sem. Amp. Química S2	Sem. Amp. Física S1	Sem. Informática S2 - Aula 3.3	Sem. Amp. Química S1	Sem. Amp. Física S3	3.3	Informática		Sem. Informática S1 - Aula 3.3	Sem. Amp. Química S3	Sem. Amp. Física S2
	20-21											

Marie Curie /Aula B.5/ Aula 1.4

Seminario Ampl. Química	Aula 1.5	Seminarios Ampl. Física	Aula B.5	Seminarios Informática	Aula 3.3
-------------------------	----------	-------------------------	----------	------------------------	----------

2º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2022-2023 1º CUATRIMESTRE

1º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras				
10 - 11	Marie Curie	Economía e Empresa	Marie Curie	Economía e Empresa	Marie Curie	Economía e Empresa	Marie Curie	Economía e Empresa	
11 - 12	Aula 1.5	Química Orgánica	Aula 1.5	Química Orgánica	Aula 1.5	Química Orgánica	Aula 1.5	Química Orgánica	
12 - 13	Marie Curie	Seminario Técnicas de Preparación de Mostras S1	Marie Curie	Seminario Técnicas de Preparación de Mostras S2			Aula B.2	Seminario Química Orgánica S1	
13 - 14									

2º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras	Marie Curie	Seminario Técnicas de Preparación de Mostras S1	Marie Curie	Seminario Técnicas de Preparación de Mostras S2
10 - 11	Aula 1.1	Bioquímica	Aula 1.1	Bioquímica	Aula 1.1	Bioquímica	Aula 1.1	Bioquímica	
11 - 12	Aula 1.3	Química Física	Aula 1.3	Química Física	Aula 1.3	Química Física	Aula 1.3	Química Física	
12 - 13	Aula 1.3	Seminario Química Física S1			Aula 1.1	Seminario Bioquímica S1			
13 - 14						Marie Curie	Seminario Técnicas de Preparación de Mostras S3		

Curso 2022-2023 2º CUATRIMESTRE

3º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10	3,3	Xestión de Residuos	3,3	Xestión de Residuos	3,3	Xestión de Residuos	3,3	Xestión de Residuos
10 - 11	3,3	Análise Instrumental	3,3	Análise Instrumental	3,3	Análise Instrumental	3,3	Análise Instrumental	
11 - 12	Aula 1.5	Química e Bioquímica Alimentaria	Aula 1.5	Química e Bioquímica Alimentaria	Aula 1.5	Química e Bioquímica Alimentaria	Aula 1.5	Química e Bioquímica Alimentaria	
12 - 13	Seminario Análise Instrumental S1	Seminario Xestión de Residuos S3	Seminario Análise Instrumental S2	Seminario Xestión de Residuos S1	Aula 1.5	Seminario Química e Bioquímica Alimentaria S1	Seminario Análise Instrumental S3	Seminario Xestión de Residuos S2	
13 - 14									

Seminarios Análise Instrumental

3.3

Seminarios Xestión de Residuos

Aula 1.5

4º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10								
10 - 11	Aula B.5	Introducción á Enxeñaría Química	Aula B.5	Introducción á Enxeñaría Química	Aula B.5	Introducción á Enxeñaría Química	Aula B.5	Introducción á Enxeñaría Química	
11 - 12	Aula 1.5	Microbioloxía	Aula 1.5	Microbioloxía	Aula 1.5	Microbioloxía	Aula 1.5	Microbioloxía	
12 - 13	Aula B.1	Seminario Introducción á Enxeñaría Química S1	Aula 1.1	Seminario Microbioloxía S1	Aula 1.1	Seminario Microbioloxía S2	Aula B.1	Seminario Introducción á Enxeñaría Química S1	
13 - 14									

3º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2022-2023 1º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
1º BIMESTRE	9 - 10	Aula 1.2	Toxicoloxía Alimentaria	Aula 1.2	Toxicoloxía Alimentaria	Aula 1.2	Toxicoloxía Alimentaria	Aula 1.2	Toxicoloxía Alimentaria	Actividades Complementarias
	10 - 11	Aula B.5	Operacións Básicas I	Aula B.5	Operacións Básicas I	Aula B.5	Seminario Operacións Básicas I	Aula B.5	Seminario Operacións Básicas I	
	11 - 12	Aula 1.2	Bromatoloxía	Aula 1.2	Bromatoloxía	Aula 1.2	Bromatoloxía	Aula 1.2	Bromatoloxía	
	12 - 13	Aula 1.2	Seminario Toxicoloxía Alimentaria S1	Aula 1.2	Seminario Bromatología S1	Aula B.3	Tecnoloxía Alimentaria	Aula B.3	Tecnoloxía Alimentaria	
	13 - 14					Aula 1.2	Seminario Tecnoloxía Alimentaria S1			

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
2º BIMESTRE	9 - 10									Actividades Complementarias
	10 - 11	Aula B.5	Operacións Básicas I	Aula B.5	Operacións Básicas I	Aula B.5	Seminario Operacións Básicas I	Aula B.5	Seminario Operacións Básicas I	
	11 - 12	Aula 1.2	Microbioloxía Industrial Alimentaria	Aula 1.2	Microbioloxía Industrial Alimentaria	Aula 1.2	Microbioloxía Industrial Alimentaria	Aula 1.2	Microbioloxía Industrial Alimentaria	
	12 - 13	Aula B.5	Tecnoloxía Alimentaria	Aula B.5	Tecnoloxía Alimentaria	Aula 1.2	Seminario Microbioloxía Industrial Alimentaria S1	Aula 1.2	Seminario Microbioloxía Industrial Alimentaria S1	
	13 - 14	Aula B.5	Seminario Tecnoloxía Alimentaria S1							

Curso 2022-2023 2º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
3º BIMESTRE	9 - 10	Aula 1.5	Hixiene Alimentaria	Aula 1.5	Hixiene Alimentaria	Aula 1.5	Hixiene Alimentaria	Aula 1.5	Hixiene Alimentaria	Actividades Complementarias
	10 - 11	Aula 1.5	Políticas Alimentarias	Aula 1.5	Políticas Alimentarias	Aula 1.5	Seminario Hixiene Alimentaria S1	Aula 1.5	Seminario Hixiene Alimentaria S1	
	11 - 12	Aula B.5	Operacións Básicas II	Aula B.5	Operacións Básicas II	Aula B.5	Nutrición y Dietética	Aula B.5	Nutrición y Dietética	
	12 - 13	Aula 1.2	Seminario Nutrición y Dietética S1	Aula 1.2	Seminario Políticas Alimentarias S1	Aula B.4	Seminario Operacións Básicas II S1	Aula 1.2	Seminario Nutrición y Dietética S1	
	13 - 14									

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
4º BIMESTRE	9 - 10									Actividades Complementarias
	10 - 11	Aula 1.3	Ampliación de Bromatoloxía	Aula 1.3	Ampliación de Bromatoloxía	Aula 1.3	Ampliación de Bromatoloxía	Aula 1.3	Ampliación de Bromatoloxía	
	11 - 12	Aula 1.3	Seminario Ampliación Bromatoloxía S1	Aula 1.3	Seminario Ampliación Bromatoloxía S1	Aula 1.3	Seminario Políticas Alimentarias S1			
	12 - 13	Aula B.5	Operacións Básicas II	Aula B.5	Operacións Básicas II	Aula B.5	Seminario Operaciones Básicas II S1			
	13 - 14	Aula B.5	Políticas Alimentarias	Aula B.5	Políticas Alimentarias					

4º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2022-2023 1º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
1º BIMESTRE	9 - 10	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Vexetais	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Vexetais	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Vexetais	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Vexetais	Actividades Complementarias	
	10 - 11	Aula 1.3	C. e T. da Carne	Aula 1.3	C. e T. da Carne	Aula 1.3	C. e T. da Carne	Aula 1.3	C. e T. da Carne		
	11 - 12	Industrias Fermentativas - Aula B.4		C. e T. Enolóxicas - Aula 1.4	Industrias Fermentativas - Aula B.4		C. e T. Enolóxicas - Aula 1.4	Industrias Fermentativas - Aula B.4			C. e T. Enolóxicas - Aula 1.4
	12 - 13	Aula B.4	Seminario Industrias Fermentativas		Aula 1.4	Seminario C. e T. da Carne S1		Aula 1.4	Seminario C. e T. dos Prod. Vexetais S1		
	13 - 14										

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
2º BIMESTRE	9 - 10	Aula 1.3	Seguridade Alimentaria	Aula 1.3	Seguridade Alimentaria	Aula 1.3	Seguridade Alimentaria	Aula 1.3	Seguridade Alimentaria	Actividades Complementarias	
	10 - 11	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Pesqueiros	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Pesqueiros	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Pesqueiros	Aula 1.3	C. e T. dos Prod. Pesqueiros		
	11 - 12	Aula 1.4	C. e T. do Leite		Aula 1.4	C. e T. do Leite		Aula 1.4	C. e T. do Leite		
	12 - 13	Aula 1.4	Seminario C. e T. do Leite S1		Aula 1.3	Seminario C. e T. dos Prod. Pesqueiros S1		Aula 1.3	Seminario C. e T. dos Prod. Pesqueiros S1		
	13 - 14										

Curso 2022-2023 2º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
3º BIMESTRE	9 - 10	Aula B.3	C. e T. dos Cereais	Aula B.3	C. e T. dos Cereais	Aula B.3	C. e T. dos Cereais	Aula B.3	C. e T. dos Cereais	Actividades Complementarias	
	10 - 11	Aula B.3	Materias Primas		Aula B.3	Materias Primas		Aula B.3	Materias Primas		
	11 - 12	Aula B.3	Avaliación Sensorial Alimentos		Aula B.3	Avaliación Sensorial Alimentos					
	12 - 13	Aula B.3	Seminario C. T. dos Cereais S1				Aula B.3	Seminario Avaliación Sensorial Alimentos S1			
	13 - 14										

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
4º BIMESTRE	9 - 10	Aula 1.5	Prevención Riscos Laborais	Aula 1.5	Prevención Riscos Laborais	Aula 1.5	Prevención Riscos Laborais	Aula 1.5	Prevención Riscos Laborais	Actividades Complementarias
	10 - 11	Aula 1.2	Análise Control Calidade Enoloxía	Aula 1.2	Análise Control Calidade Enoloxía	Aula 1.2	Análise Control Calidade Enoloxía	Aula 1.2	Análise Control Calidade Enoloxía	
	11 - 12									
	12 - 13	Aula B.4	Seminario Viticultura	Aula 1.2	Xestión da Calidade	Aula 1.2	Xestión da Calidade	Aula B.4	Seminario Viticultura	
	13 - 14	Aula B.4	Viticultura	Aula B.4	Viticultura	Aula B.4	Viticultura	Aula B.4	Viticultura	
	16 - 17	Aula B.5	Seminario Xestión da Calidade S1							
17 - 18										