

CURSO 2021-2022 1º CUATRIMESTRE

1º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
	16-17	Xeoloxía		Xeoloxía		Xeoloxía		Xeoloxía		
	17-18	Química		Química		Química		Química		
	18-19	Seminario Química S1	Seminario Xeoloxía S2	Seminario Química S2	Seminario Xeoloxía S3	Seminario Química S3	Seminario Xeoloxía S1			
	19-20									

Actividades Complementarias

Marie Curie/Aula B.5/Aula 1.5

Seminarios Química	Marie Curie	Seminarios Xeoloxía	Aula B.5
--------------------	-------------	---------------------	----------

2º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
	16-17	Física		Física		Física		Física		
	17-18	Biología		Biología		Biología		Biología		
	18-19	Matemáticas		Matemáticas		Matemáticas		Matemáticas		
	19-20	Seminario Matemáticas S1	Seminario Biología S3	Seminario Física S2	Seminario Matemáticas S2	Seminario Biología S1	Seminario Física S3	Seminario Matemáticas S3		Seminario Biología S2
20-21										

Actividades Complementarias

Marie Curie/Aula B.5/Aula 1.4

Seminarios Matemáticas	Aula B.5	Seminarios Biología	Aula 1.4	Seminarios Física	Marie Curie
------------------------	----------	---------------------	----------	-------------------	-------------

CURSO 2021-2022 2º CUATRIMESTRE

3º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES									
	11-12					Marie Curie	Informática											
	16-17	Marie Curie	Ampliación de Matemáticas		Marie Curie	Ampliación de Matemáticas		Marie Curie		Ampliación de Matemáticas								
	17-18	Fisiología - Aula B.5	Lexislación Ambiental	Expresión Gráfica	Fisiología - Aula B.5	Lexislación Ambiental	Expresión Gráfica	Fisiología - Aula B.5		Lexislación Ambiental	Expresión Gráfica							
	18-19	Sem. Informática S1 - Aula B.5		Sem. Amp. Mat. S3- MarieCurie		Sem. Informática S2 - Aula B.5		Sem. Amp. Mat. S1- MarieCurie		Sem. Fisiología S1 - Aula B.5		Sem. Lexislación Amb. S3		Sem. Exp. Gráfica S2		Sem. Informática S3 - Aula B.5		Sem. Amp. Mat. S2- MarieCurie
19-20																		
20-21																		

Actividades Complementarias

Marie Curie /Aula B.5/Aula 1.4

Lexislación Amb (Teor. e Sem.)	Marie Curie	Expr. Gráfica (Teor. e Sem.)	Aula 1.4	Ampl. Matemát. (Teor. e Sem.)	Marie Curie	Fisiología (Teor. e Sem.)	Aula B.5
--------------------------------	-------------	------------------------------	----------	-------------------------------	-------------	---------------------------	----------

4º BIMESTRE	LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES					
	16-17	Marie Curie	Ampliación de Química		Marie Curie	Ampliación de Química		Marie Curie		Ampliación de Química				
	17-18	Marie Curie	Ampliación de Física		Marie Curie	Ampliación de Física		Marie Curie		Ampliación de Física				
	18-19	Sem. Informática S3 - Aula B.5	Sem. Amp. Química S2	Sem. Amp. Física S1	Sem. Informática S2- Aula B.5	Sem. Amp. Química S1	Sem. Amp. Física S3	Marie Curie		Informática		Sem. Informática S1 - Aula B.5	Sem. Amp. Química S3	Sem. Amp. Física S2
	19-20													
20-21														

Actividades Complementarias

Marie Curie /Aula B.5/ Aula 1.4

Seminario Ampl.Química	Aula 1.4	Seminarios Ampl. Física	Marie Curie	Seminarios Informática	Aula B.5
------------------------	----------	-------------------------	-------------	------------------------	----------

2º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2021-2022 1º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
1º BIMESTRE	9 - 10	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras	Marie Curie	Técnicas de Preparación de Mostras					Actividades Complementarias
	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									

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
2º BIMESTRE	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	Actividades Complementarias
	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 2021-2022 2º CUATRIMESTRE

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
3º BIMESTRE	9 - 10	Marie Curie	Xestión de Residuos	Marie Curie	Xestión de Residuos	Marie Curie	Xestión de Residuos	Marie Curie	Xestión de Residuos	Actividades Complementarias
	10 - 11	Marie Curie	Análise Instrumental	Marie Curie	Análise Instrumental	Marie Curie	Análise Instrumental	Marie Curie	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

Marie Curie

Seminarios Xestión de Residuos

Aula 1.5

		LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
4º BIMESTRE	9 - 10									Actividades Complementarias
	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	Marie Curie	Microbioloxía	Marie Curie	Microbioloxía	Marie Curie	Microbioloxía	Marie Curie	Microbioloxía	
	12 - 13	Marie Curie	Seminario Introducción á Enxeñaría Química S1	Marie Curie	Seminario Microbioloxía S1			Aula B.5	Seminario Introducción á Enxeñaría Química S1	
	13 - 14									

3º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2021-2022 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.5	Tecnoloxía Alimentaria	Aula B.5	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 2021-2022 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	Marie Curie	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 Operacións Básicas II S1			
	13 - 14	Aula B.5	Políticas Alimentarias	Aula B.5	Políticas Alimentarias					

4º CURSO GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS

Curso 2021-2022 1º CUATRIMESTRE

1º BIMESTRE	LUNS			MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	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	
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		
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 1.3	Seminario C. e T. da Carne S1		Aula 1.4	Seminario C. e T. dos Prod. Vexetais S1		
13 - 14										

2º BIMESTRE	LUNS			MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10	Aula 1.3	Seguridade Alimentaria		Aula 1.3	Seguridade Alimentaria		Aula 1.3	Seguridade Alimentaria	
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		
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 2021-2022 2º CUATRIMESTRE

3º BIMESTRE	LUNS			MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES
	9 - 10	Aula B.3	Materias Primas		Aula B.3	Materias Primas		Aula B.3	Materias Primas	
10 - 11	Aula B.3	C. e T. dos Cereais		Aula B.3	C. e T. dos Cereais		Aula B.3	C. e T. dos Cereais		
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										

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