

**HORARIO 1º**  
**CLASE TEÓRICAS (Aula 21)\***

**PRIMER CUATRIMESTRE**

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
10:00-12:00					P FEFCH I
11:00-12:00					
12:00-13:00			P Bioquímica		P Bioquímica
13:00-14:00					
14:00-15:00					
15:00-16:00	Biología	Biología	Biología	Bioquímica	
16:00-17:00		Química	Química	Química	
17:00-18:00	Laboratorio de Biología	FEFCH I	FAN	FEFCH I	
18:00-19:00					
19:00-20:00					

FEFCH: Forma, Estructura y Función del Cuerpo Humano; FAN: Fundamentos de Alimentación y Nutrición; P: prácticas (prácticas de aula, laboratorios o seminarios).

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00-10:00					P BEyE
10:00-12:00			P CCyC		
11:00-12:00					
12:00-13:00			P Bioquímica		
13:00-14:00					
14:00-15:00					
15:00-16:00	Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica	A y Cultura	
16:00-17:00	CCyC	BEyE	BEyE		
17:00-18:00		FEFCH II			FEFCH II
18:00-19:00	A y Cultura				
19:00-20:00					

A y Cultura: Alimentación y Cultura; BEyE: Bioestadística y Epidemiología; CCyC: Ciencias del Comportamiento y Comunicación; FEFCH: Forma, Estructura y Función del Cuerpo Humano. P: prácticas (prácticas de aula, laboratorios o seminarios).

\*Las prácticas se realizan, preferentemente, en horario de mañana. El calendario de prácticas, junto con el resto de actividades, figura en el cronograma específico del curso.

## HORARIO 2º

## CLASE TEÓRICAS (Aula 22)\*

## PRIMER CUATRIMESTRE

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:00-16:00	Toxicología	Técnica Dietética	EVEN	Normalización y Legislación	P Toxicología
16:00-17:00					
17:00-18:00	Bromatología	Optativas^		Bromatología	
18:00-19:00					

EVEN: Equilibrio Energético y Valoración del Estado Nutricional. P: prácticas (prácticas de aula, laboratorios o seminarios).

^Optativas: Historia de la Cocina: aula 22  
Fitoquímicos: aula 20  
Gestión de Riesgos Alimentarios, Brotes y Alertas: aula VEN

## SEGUNDO CUATRIMESTRE

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:00-16:00	Dietética	AyNCV	Higiene y Seguridad Alimentaria	AyTA	
16:00-17:00					
17:00-18:00	AyTA		Microbiología	Microbiología	
18:00-19:00					

AyNCV: Alimentación y Nutrición en el Ciclo Vital; AyTA: Análisis y Tecnología de los Alimentos.

\*Las prácticas se realizan en horario de mañana y de tarde. El calendario de prácticas, junto con el resto de actividades, figura en el cronograma específico del curso.

**HORARIO 3º**  
**CLASE TEÓRICAS (Aula 23)\***

**PRIMER CUATRIMESTRE**

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
16:00	Salud Pública y Nutrición	Economía y Gestión	Economía y Gestión	Fisiopatología	PA Salud Pública y Nutrición
17:00					
18:00	PA Salud Pública y Nutrición	Tecnología Culinaria y Gastronomía	Salud Pública y Nutrición	Dietoterapia	
19:00					

PA: prácticas de aula.

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
16:00	PN Niño	Nutrición Comunitaria	PN Niño	Nutrición Comunitaria	
17:00		PN Adulto y Anciano / SNyUN <sup>1</sup>	Farmacología y Nutrición		
18:00	PA PN Niño				PN Adulto y Anciano / SNyUN <sup>1</sup>
19:00					

PN: Patología Nutricional; SNyUN: Soporte Nutricional y Unidades de Nutrición. PA: prácticas de aula.

<sup>1</sup>SNyUN: desde el 24 de abril hasta fin de curso.

\*Las prácticas se realizan, preferentemente, en horario de mañana. El calendario de prácticas, junto con el resto de actividades, figura en el cronograma específico del curso.

**HORARIO 4º**  
**CLASE TEÓRICAS (Aula 20)\*****PRIMER CUATRIMESTRE**

<b>Hora</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>16:00</b>	Deontología	Deontología	Inmunología	Restauración Colectiva	
<b>17:00</b>		Optativa^			
<b>18:00</b>	Investigación		Investigación	Actividad Física	
<b>19:00</b>	Rest. Colectiva				
<b>20:00</b>					

^Optativas: Historia de la Cocina: aula 22  
Fitoquímicos: aula 20  
Gestión de Riesgos Alimentarios, Brotes y Alertas: aula VEN

El horario exacto de todas las actividades del curso figura en el cronograma específico del curso.