ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA/Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso 2022-23
2º CURSO, 1er SEMESTRE AULA Teoría 1.7. Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 9:00	EXÁMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES				
9:00 9:30			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)		Bioquímica de alimentos T+GT
9:30 10:00		Microbiología de alimentos T+GT		Valor nutricional T+GT	
10:00 10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)				Fundamentos de los procesos T+GT
10:30 11:00			Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)		
11:00 11:30		Valor nutricional T+GT+S (5h)		Fundamentos de los procesos T+GT	Propiedades físico-químicas T+GT
11:30 12:00	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)				
12:00 12:30					
12:30 13:00					
13:00 13:30	Propiedades físico químicas G1/G2	Valor nutricional G1/G2	Microbiología de alimentos G	Fundamentos de los procesos G1/G2	Bioquímica de alimentos G1/G2
13:30 14:00					
14:00 14:30					
14:30 15:00					
15:00 15:30					
15:30 16:00	Propiedades físico químicas G2/G!	Valor nutricional G2/G1		Fundamentos de los procesos G2/G1	Bioquímica de alimentos G1/G2
16:00 16:30					
16:30 17:00					
17:00 17:30					

Bioquímica de Alimentos: 5 prácticas / **Propiedades físico-químicas**: 10 practicas / **Fundamentos de los procesos:** 11 practicas
Microbiología de alimentos: 7 prácticas (se llevarán de forma intensiva las semanas del 7 al 15 noviembre de 2022 en sesiones de 3h), esas semanas se intercambiará el horario de microbiología y valor nutricional, que luego podrán ser recuperadas durante el resto de semestre en la hora de prácticas de microbiología
Valor nutricional: 11 prácticas (11 sesiones en aula de informática)
T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G (G1 y G2): grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA/Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso 2022-23

2º CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.7 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes		Miércoles	Jueves		Viernes	
8:30 9:00	EXÁMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES								
9:00 9:30			Fisiología humana T+GT		Nutrición humana T+GT+S (4.5h)			Alimentación y cultura T+GT	
9:30 10:00						Fisiología humana T+GT+S (2h)			
10:00 10:30	Normalización y legislación alimentaria T+GT + S (2h)								
10:30 11:00			Normalización y legislación alimentaria* T+GT+S (2h)		Materias primas vegetales T+GT+S (9h)	Toxicología Alimentaria T+GT		Toxicología Alimentaria T+GT+S (1,5h)	
11:00 11:30	Nutrición humana T+GT								
11:30 12:00									
12:00 12:30									
12:30 13:00			Fisiología humana G	Normalización y legislación alimentaria * G	Alimentación y cultura T+GT+ S (6h)	Materias primas vegetales T+GT		Alimentación y cultura G	Toxicología Alimentaria G
13:00 13:30	Nutrición Humana G	Materias primas de origen vegetal G							
13:30 14:00									
14:00 14:30									
14:30 15:00									

Alimentación y cultura: 1 sesión
Materias primas vegetales: 5 prácticas
Fisiología humana: 5 prácticas
Normalización y legislación: 5 prácticas
Nutrición humana: 11 prácticas
Toxicología: 11 prácticas
T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios
*Aula de informática