ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA/Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso 2022-2023
3er CURSO, 1er SEMESTRE AULA Teoría 1.1 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes		Miércoles		Jueves	Viernes	
8:30 9:00	EXAMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES							
9:00 9:30		Economía y política alimentaria T+GT		Biotecnología alimentaria T+GT		Biotecnología alimentaria T+GT+S (2h)	Alimentos funcionales T+GT	
9:30 10:00								
10:00 10:30						Trazabilidad y control de puntos críticos T+GT+S (6h)	Operaciones básicas T+GT	
10:30 11:00	Alimentos funcionales T+GT+S (6h)	Trazabilidad y control de puntos críticos T+GT		Operaciones básicas T+GT+S (8h)				
11:00 11:30								
11:30 12:00		Dietética T+GT						
12:00 12:30						Dietética T+GT+S (3h)		
12:30 13:00	Economía y política alimentaria T+GT+S (6h)						Economía y política alimentaria G	Operaciones básicas G:
13:00 13:30		Trazabilidad y control de puntos críticos G	Dietética G	Alimentos funcionales G	Biotecnología alimentaria G			
13:30 14:00								
14:00 14:30								
14:30 15:00								

Alimentos funcionales: 5 prácticas
Biotecnología alimentaria: 5 prácticas
Trazabilidad y control de puntos críticos: 5 practicas
Dietética: 6 prácticas
Economía y Política alimentaria: 2 prácticas
Operaciones básicas: 11 prácticas
T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA/Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso 2022-2023

3er CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.1 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles		Jueves		Viernes	
8:30 9:00	EXAMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES							
9:00 9:30		Tecnología de carnes y pescados T+GT+S (6h)	Tecnología de carnes y pescados T+GT		Tecnología de frutas y HORTALIZAS T+GT+S (4h)		Análisis sensorial T+GT+S (6h)	
9:30 10:00								
10:00 10:30	Análisis sensorial T+GT		Tecnologia de frutas y hortalizas T+GT					
10:30 11:00								
11:00 11:30	Conservación de alimentos T+GT+S (3h)	Conservación de alimentos T+GT	Materias primas animales T+GT+S (2h)		Higiene en el procesado de alimentos T+GT+S (2h)		Higiene en el procesado de alimentos T+GT	
11:30 12:00								
12:00 12:30								
12:30 13:00			Materias primas animales G	Tecnología de frutas y hortalizas G				
13:00 13:30	Análisis sensorial G	Conservación de alimentos G:			Materias primas animales* T+GT		Higiene en el procesado de alimentos G	Tecnología de carnes y pescados G
13:30 14:00								
14:00 14:30								
14:30 15:00								

Análisis sensorial: 11 prácticas
Conservación de alimentos: 11 prácticas
Materias primas animales: 5 prácticas
Tecnología de frutas y hortalizas: 5 prácticas
Higiene en el procesado de alimentos: 5 prácticas
Tecnología de carnes y pescados: 5 prácticas
T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios