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

4º CURSO, 1er SEMESTRE AULA Teoría 1.4 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30 9:00	EXAMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES	Desarrollo e innovación de alimentos T (6h)					
9:00 9:30			Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT		Análisis químico de alimentos T+GT	Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT	
9:30 10:00				Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT+S (6h)			
10:00 10:30	Desarrollo e innovación de alimentos T+GT						
10:30 11:00					Enología y bebidas alcohólicas T+GT+S (2h)	Marketing alimentario T+GT	
11:00 11:30	Análisis químico de alimentos T+GT+S (3h)		Marketing alimentario T+GT+S (4,5h) +G				
11:30 12:00				Desarrollo e innovación de alimentos T+GT+S (3h)	Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT+S (4h)		
12:00 12:30							
12:30 13:00					Desarrollo e innovación de alimentos G		
13:00 13:30	Análisis químico de alimentos G		Gestión de la calidad y medio ambiente G			Bases del diseño en la industria alimentaria *G*	Enología y bebidas alcohólicas *G*
13:30 14:00				Enología y bebidas alcohólicas T+GT			
14:00 14:30							
14:30 15:00							
15:00 15:30							

Análisis químico de alimentos: 11 practicas
Desarrollo e innovación de alimentos: 8 sesiones de prácticas/3h
Gestión de la Calidad y Medio Ambiente: 5 prácticas
Bases del diseño en la industria alimentaria: 5 prácticas
Enología y bebidas alcohólicas: 5 prácticas
Marketing alimentario: 2 practica
Desarrollo e innovación de alimentos y Marketing alimentario → intensificación (13 semanas) ***FECHA NEW FOOD: pendiente de confirmar***
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

4er CURSO, 2º SEMESTRE AULA Teoría 1.4 Edificio Tudemir Mención Procesos Alimentarios

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 9:00	EXAMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES				
9:00 9:30				Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT+S (6h)	
9:30 10:00		Conservas de vegetales y zumos T+GT+S (1h)	Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT		
10:00 10:30	Conservas de vegetales y zumos T+GT				
10:30 11:00				Tecnología de cereales aceites y grasas T+GT	
11:00 11:30	Aditivos y envases T+GT+S (3h)	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT+ S (3 h)	Aditivos y envases T+GT		
11:30 12:00					
12:00 12:30					
12:30 13:00		Aditivos y envases G	Tecnología de lácteos y ovoproductos G	Tecnología de cereales, aceites y grasas G	
13:00 13:30	Conservas de vegetales y zumos				
13:30 14:00					
14:00 14:30					
14:30 15:00					

Conservas de vegetales y zumos: 5 prácticas
Tecnología de lácteos y ovoproductos: 5 prácticas
Tecnología de cereales, aceites y grasas: 5 prácticas
Aditivos y envases: 5 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

4er CURSO, 2º SEMESTRE AULA Teoría 2.1 Edificio Tudemir (Mención Ciencias Gastronómicas)

	Lunes	Martes		Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 9:00	EXAMENES PARCIALES/ RECUPERACIÓN DE CLASES					
9:00 9:30					Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (h)	
9:30 10:00		I+D+i en gastronomía T+GT				
10:00 10:30						
10:30 11:00		Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)			I+D+i en gastronomía T+GT+S (4h)	
11:00 11:30	Tecnología culinaria T+GT+S (2h)			Tecnología culinaria T+GT		
11:30 12:00						
12:00 12:30						
12:30 13:00		Desarrollo regional y gastronomía G (2 practicas)	Restauración colectiva G (5 practicas)/T+GT	Restauración colectiva T+GT+ S (3h)	I+D+i en gastronomía G	
13:00 13:30	Tecnología culinaria G					
13:30 14:00						
14:00 14:30						
14:30 15:00						

Tecnología culinaria: 5 prácticas
Restauración colectiva (3h-S): 5 sesiones practicas
I+D+i en gastronomía (4h-S): 5 sesiones practicas
Tecnología culinaria (2h S): 5 sesiones practicas
Desarrollo rural y gastronomía (2h S): 2 sesiones practicas
T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios