

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

3<sup>er</sup> CURSO, 2<sup>o</sup> SEMESTRE Teoría 1.1 Edificio Tudemir

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