

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

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

Análisis químico de alimentos: 11 prácticas

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

4^{er} 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	Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT		
10:00 10:30					Tecnología de cereales aceites y grasas T+GT
10:30 11:00					
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					
13:00 13:30	Conservas de vegetales y zumos G	Aditivos y envases G	Tecnología de lácteos y ovoproductos G	Tecnología de cereales, aceites y grasas G	
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

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

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