

3^{er} CURSO, 1^{er} SEMESTRE AULA Teoría 1.1 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
8:30	Exámenes Parciales/ Recuperación 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										
10:00										
10:30										
10:30	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					
11:00										
11:30		Dietética T+GT								
12:00										
12:30	Economía y política alimentaria T+GT+S (6h)			Dietética T+GT+S (3h)	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
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^{er} CURSO, 2^o SEMESTRE Teoría 1.1 Edificio Tudemir

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