

DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE
4º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría 1.4 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30- 9:00	Exámenes Parciales/ Recuperación clases	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						
9:30 10:00						
10:00 10:30	Desarrollo e innovación de alimentos T+GT	Marketing alimentario T+GT+S (4,5h) +G		Enología y bebidas alcohólicas T+GT+S (2h)	Marketing alimentario T+GT	
10:30 11:00						
11:00 11:30	Análisis químico de alimentos T+GT+S (3h)		Desarrollo e innovación de alimentos T+GT+S (3h)	Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT+S (4h)		
11:30						
12:00						
12:00 12:30						
12:30 13:00	Análisis químico de alimentos G1	Gestión de la calidad y medio ambiente G1 + T+GT	Enología y bebidas alcohólicas T+GT	Desarrollo e innovación de alimentos G1	Bases del diseño en la industria alimentaria G1	Enología y bebidas alcohólicas G1
13:00 13:30						
13:30 14:00						
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

FECHA NEW FOOD: 20 Diciembre

T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G: grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios

DEL 16 DE DICIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 - 9:00					
9:00	Enología y bebidas alcohólicas	Desarrollo e innovación de alimentos		Desarrollo e innovación de alimentos	Marketing alimentario
9:30					
9:30		Marketing alimentario			
10:00					
10:00					
10:30					
10:30					
11:00					
11:00					
11:30					
11:30					
12:00					
12:00	Enología y bebidas alcohólicas				NEW FOOD Marketing alimentario Desarrollo e innovación de alimentos
12:30					
12:30					
13:00					
13:00					
13:30					
13:30					
14:00					
14:00					
14:30					
14:30 -15:00					

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

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30	Exámenes Parciales/ Recuperación clases	Conservas de vegetales y zumos T+GT+S (1h)	Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT	Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT+S (6h)	
9:00					
9:30					
10:00	Conservas de vegetales y zumos T+GT	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT+S (3 h)	Aditivos y envases T+GT	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT	
10:30					
11:00					
11:30	Aditivos y envases T+GT+S (3h)	Aditivos y envases T+GT	Aditivos y envases T+GT	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT	
12:00					
12:30					
12:30	Conservas de vegetales y zumos G	Aditivos y envases G	Tecnología de lácteos y ovoproductos G	Tecnología de cereales, aceites y grasas G	
13:00					
13:30					
14:00					
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	Exámenes Parciales/ Recuperación clases					
9:00						
9:30					Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)	
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						
13:00						
13:30	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	
14:00						
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