

DEL 9 DE SEPTIEMBRE AL 7 DE NOVIEMBRE Y DEL 24 DE NOVIEMBRE A 22 DE DICIEMBRE

2º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría 1.7. Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:00			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT	Bioquímica de alimentos T+GT
9:00 -9:30					
9:30 -10:00					
10:00 -10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Microbiología de alimentos T+GT	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	Fundamentos de los procesos T+GT	Fundamentos de los procesos T+GT
10:30 -11:00					
11:00 -11:30					
11:30 -12:00	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)			Propiedades físico- químicas T+GT
12:00 -12:30					
12:30 -13:00					
13:00 -13:30	Bioquímica de alimentos G1 (5p)	Valor nutricional G1/G2 (11)	Propiedades físico químicas G1 (10 p)	Fundamentos de los procesos G1/G2 (11)	
13:30 -14:00					
14:00 -14:30					
14:30 -15:00	Bioquímica de alimentos G2 (5p)	Valor nutricional G2?/G1?	Propiedades físico químicas G?	Fundamentos de los procesos G2/G1 (11)	
15:00 -15:30					
15:30 -16:00					
16:00 -16:30					
16:30 -17:00					
17:00 -17:30					

Bioquímica de Alimentos: 5 prácticas / **Propiedades físico-químicas:** 10 practicas / **Fundamentos de los procesos:** 11 practicas

Microbiología de alimentos: 7 prácticas (se llevarán de forma intensiva en sesiones de 3h, fecha por determinar), esas semanas se intercambiará el horario con el resto de prácticas que luego podrán ser recuperadas durante el resto de semestre en la hora de prácticas de microbiología

Valor nutricional: 11 prácticas (11 sesiones en aula de informática)

T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G (G1 y G2): grupo de prácticas de laboratorio (nº grupos pendiente de confirmación)

S: seminarios

EXISTEN TRES BLOQUES DE HORARIOS

DEL 9 DE SEPTIEMBRE AL 7 DE NOVIEMBRE Y DEL 24 DE NOVIEMBRE A 22 DE DICIEMBRE

DEL 10 DE NOVIEMBRE AL 14 DE NOVIEMBRE

DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 21 DE NOVIEMBRE

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:00			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT	Bioquímica de alimentos T+GT
9:00 -9:30					
9:30 -10:00					
10:00 -10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Microbiología de alimentos T+GT	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	Fundamentos de los procesos T+GT	Fundamentos de los procesos T+GT
10:30 -11:00					
11:00 -11:30	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)		Fundamentos de los procesos T+GT	Propiedades físico-químicas T+GT
11:30 -12:00					
12:00 -12:30					
12:30 -13:00					
13:00 -13:30	Microbiología de alimentos G	Microbiología de alimentos G	Microbiología de alimentos G	Microbiología de alimentos G	Microbiología de alimentos G
13:30 -14:00					
14:00 -14:30					
14:30 -15:00					

DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 21 DE NOVIEMBRE

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:00			Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT	Bioquímica de alimentos T+GT
9:00 -9:30					
9:30 -10:00					
10:00 -10:30	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Microbiología de alimentos T+GT	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	Fundamentos de los procesos T+GT	Fundamentos de los procesos T+GT
10:30 -11:00					
11:00 -11:30	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT+S (5h)		Fundamentos de los procesos T+GT	Propiedades físico-químicas T+GT
11:30 -12:00					
12:00 -12:30					
12:30 -13:00					
13:00 -13:30	Bioquímica de alimentos G1 (5p)	Microbiología de alimentos G	Microbiología de alimentos G	Fundamentos de los procesos G1/G2	
13:30 -14:00					
14:00 -14:30					
14:30 -15:00					
15:00 -15:30	Bioquímica de alimentos G2 (5p)			Fundamentos de los procesos G2/G1	
15:30 -16:00					
16:00 -17:00					
17:00 -17:30					

2º CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.7 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes		Miércoles	Jueves		Viernes			
8:30			Fisiología humana T+GT		Nutrición humana T+GT+S (4.5h)			Alimentación y cultura T+GT			
9:00											
9:00											
9:30											
9:30	Normalización y legislación alimentaria T+GT + S (2h)		Normalización y legislación alimentaria* T+GT+S (2h)		Materias primas vegetales T+GT+S (9h)	Toxicología Alimentaria T+GT		Nutrición humana T+GT			
10:00											
10:00	Toxicología Alimentaria T+GT+S (1,5h)										
10:30											
11:00											
11:30											
11:30											
12:00											
12:00											
12:30											
12:30			Fisiología humana G (5p)	Normalización y legislación alimentaria * G (5p)	Alimentación y cultura T+GT+ S (6h)	Materias primas vegetales T+GT		Alimentación y cultura G	Nutrición Humana G (11)		
13:00											
13:30										Materias primas vegetales G	Toxicología Alimentaria G
13:30											
14:00											
14:00											
14:30											
14:30											
15:00											

Alimentación y cultura: 1 sesión

Materias primas vegetales: 5 prácticas

Fisiología humana: 5 prácticas

Normalización y legislación: 5 prácticas

Nutrición humana: 11 prácticas

Toxicología: 11 prácticas

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

*Aula de informática