

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

	Lunes	Martes		Miércoles		Jueves	Viernes	
8:30 9:00								
9:00 9:30		Economía y política alimentaria T+GT		Biotechnología alimentaria T+GT		Biotechnología alimentaria T+GT+S (2h)	Alimentos funcionales T+GT	
9:30 10:00								
10:00 10:30						Trazabilidad y control de puntos críticos T+GT		Operaciones básicas T+GT+S (8h)
10:30 11:00	Alimentos funcionales T+GT+S (6h)							
11:00 11:30		Dietética T+GT						
11:30 12:00								
12:00 12:30								
12:30 13:00	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 (5prácticas)	Dietética G (6 prácticas)	Alimentos funcionales G	Biotechnología alimentaria G			
13:30 14:00								
14:00 14:30								
14:30 15:00								

Alimentos funcionales: 5 prácticas; **Biotechnología alimentaria:** 5 prácticas; **Trazabilidad y control de puntos críticos:** 5 prácticas

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		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								
10:00 10:30			Análisis sensorial T+GT					
10:30 11:00								
11:00 11:30	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		
11:30 12:00								
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								

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