

DEL 9 DE SEPTIEMBRE AL 12 DE DICIEMBRE

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30- 9:00					
9:00		Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT	Marketing alimentario T+GT+S (4,5h) +G	Análisis químico de alimentos T+GT	Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT
9:30					
10:00	Desarrollo e innovación de alimentos T+GT	Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT+S (6h)		Enología y bebidas alcohólicas T+GT+S (2h)	Marketing alimentario T+GT
10:30					
11:00	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					
12:30					
13:00		Bases del diseño en la industria alimentaria G1 (5p)	Gestión de la calidad y medio ambiente G1 + T+GT (5 prácticas)	Desarrollo e innovación de alimentos G1	Enología y bebidas alcohólicas G1 (5p)
13:30					
14:00	Análisis químico de alimentos G1 (11 prácticas)		Enología y bebidas alcohólicas T+GT		
14:30					
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: 19 Diciembre

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

DEL 15 DE DICIEMBRE AL 19 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 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:**

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30					
9:00					
9:00					
9:30					
9:30	Conservas de vegetales y zumos T+GT	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)	
10:00					
10:00	Aditivos y envases T+GT+S (3h)	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					
10:30					
11:00					
11:00	Conservas de vegetales y zumos G (5 practicas)	Aditivos y envases G (5 practicas)	Tecnología de lácteos y ovoproductos 24, 25 y 26de Marzo, martes miercoles y jueves	Tecnología de cereales, aceites y grasas G (5 practicas)	
11:00					
11:30					
11:30					
11:30					
12:00					
12:00					
12:30					
12:30					
13:00					
13:00					
13:30					
13:30					
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 Practicas semana (24, 25 y 25 de Marzo, martes miercole y jueves)

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						
9:00						
9:00						
9:30		I+D+i en gastronomía T+GT			Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)	
10:00						
10:30		Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)			Tecnología culinaria T+GT	
11:00						
11:30	Tecnología culinaria T+GT+S (2h)			Tecnología culinaria T+GT	I+D+i en gastronomía T+GT+S (4h)	
12:00						
12:00						
12:30						
12:30		Desarrollo regional y gastronomía G (2)	Restauración colectiva G (5 p) /T+GT	Restauración colectiva T+GT+ S (3h)	I+D+i en gastronomía G (5)	
13:00						
13:30	Tecnología culinaria G (5)					
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