

**3<sup>er</sup> CURSO, 1<sup>er</sup> SEMESTRE AULA Teoría 1.1 Edificio Tudemir**

|                | Lunes                                             | Martes                                                            |                                 | Miércoles                         |                                   | Jueves                                               | Viernes                                    |                                    |
|----------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|
| 8:30<br>9:00   |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 9:00<br>9:30   |                                                   | Economía y política<br>alimentaria<br>T+GT                        |                                 | Biotecnología alimentaria<br>T+GT |                                   | Biotecnología alimentaria<br>T+GT+S (2h)             | Alimentos funcionales<br>T+GT              |                                    |
| 9:30<br>10:00  |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 10:00<br>10:30 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   | Trazabilidad y control de<br>puntos críticos<br>T+GT |                                            | Operaciones básicas<br>T+GT+S (8h) |
| 10:30<br>11:00 | Alimentos funcionales<br>T+GT+S (6h)              |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 11:00<br>11:30 |                                                   | Dietética<br>T+GT                                                 |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 11:30<br>12:00 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 12:00<br>12:30 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 12:30<br>13:00 | Economía y política<br>alimentaria<br>T+GT+S (6h) |                                                                   |                                 |                                   |                                   | Dietética<br>T+GT+S (3h)                             | Economía y<br>política<br>alimentaria<br>G | Operaciones<br>básicas<br>G:       |
| 13:00<br>13:30 |                                                   | Trazabilidad y<br>control de<br>puntos críticos<br>G (5prácticas) | Dietética<br>G<br>(6 prácticas) | Alimentos<br>funcionales<br>G     | Biotecnología<br>alimentaria<br>G |                                                      |                                            |                                    |
| 13:30<br>14:00 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 14:00<br>14:30 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |
| 14:30<br>15:00 |                                                   |                                                                   |                                 |                                   |                                   |                                                      |                                            |                                    |

**Alimentos funcionales:** 5 prácticas; **Biotecnología 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<sup>er</sup> CURSO, 2<sup>o</sup> SEMESTRE AULA Teoría 1.1 Edificio Tudemir**

|                | Lunes                                    | Martes                                         | Miércoles                                 |                                        | Jueves                                              | Viernes                                      |                               |  |
|----------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|--|
| 8:30<br>9:00   |                                          | Tecnología de carnes y pescados<br>T+GT+S (6h) | Tecnología de carnes y pescados<br>T+GT   |                                        | Tecnología de frutas y Hortalizas<br>T+GT+S (4h)    | Análisis sensorial<br>T+GT+S (6h)            |                               |  |
| 9:00<br>9:30   |                                          |                                                | Tecnologia de frutas y hortalizas<br>T+GT |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 9:30<br>10:00  |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 10:00<br>10:30 | Análisis sensorial<br>T+GT               |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 10:30<br>11:00 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 11:00<br>11:30 | Conservación de alimentos<br>T+GT+S (3h) | Conservación de alimentos<br>T+GT              | Materias primas animales<br>T+GT+S (2h)   |                                        | Higiene en el procesado de alimentos<br>T+GT+S (2h) | Higiene en el procesado de alimentos<br>T+GT |                               |  |
| 11:30<br>12:00 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 12:00<br>12:30 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 12:30<br>13:00 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 13:00<br>13:30 | Análisis sensorial<br>G                  | Conservación de alimentos G:                   | Tecnología de carnes y pescados<br>G      | Tecnología de frutas y hortalizas<br>G | Materias primas animales*<br>T+GT                   | Higiene en el procesado de alimentos<br>G    | Materias primas animales<br>G |  |
| 13:30<br>14:00 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 14:00<br>14:30 |                                          |                                                |                                           |                                        |                                                     |                                              |                               |  |
| 14:30<br>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