

DEL 7 DE SEPTIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE

4º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría X,X 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								
9:30								
10:00	Desarrollo e innovación de alimentos T+GT	Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT+S (6h)		Desarrollo e innovación de alimentos T+GT+S (3h)	Enología y bebidas alcohólicas T+GT+S (2h)	Enología y bebidas alcohólicas T+GT		
10:00								
10:30					Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT+S (4h)			
10:30	Análisis químico de alimentos T+GT+S (3h)							
11:00								
11:30								
11:30	Análisis químico de alimentos T+GT+S (3h)	Bases del diseño en la industria alimentaria G1 (5p)		Desarrollo e innovación de alimentos G1	Marketing alimentario T+GT	Enología y bebidas alcohólicas G1 (5p)		
12:00								
12:00		Gestión de la calidad y medio ambiente G1 + T+GT (5 prácticas)						
12:30								
12:30	Análisis químico de alimentos G1 (11 prácticas)							
13:00								
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: 18 Diciembre

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

e solicito cambiar la clase de los miércoles que se imparte de 13:30h a 15:00 a los martes o viernes de 10:30 a 12:00h .

DEL 14 DE DICIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE

4º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría X,X 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	NEW FOOD Marketing alimentario Desarrollo e innovación de alimentos
9:30						
9:30						
10:00						
10:00						
10:30						
10:30						
11:00	Marketing alimentario					
11:30						
11:30						
11:30						
12:00						
12:00						
12:30	Enología y bebidas alcohólicas					
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 prácticas; **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 **FECHA NEW FOOD:**

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
8:30 9:00										
9:00 9:30				Tecnología de lácteos y ovoproductos T+GT+S (6h)						
9:30 10:00										
10:00 10:30	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 cereales aceites y grasas T+GT						
10:30 11:00										
11:00 11:30	Aditivos y envases T+GT+S (3h)	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT+ S (3 h)	Aditivos y envases T+GT							
11:30 12:00										
12:00 12:30										
12:30 13:00		Aditivos y envases G (5 practicas)	Tecnología de lácteos y ovoproductos INTENSIVAS 15,16,17, 18 de marzo, lunes martes, miércoles y jueves	Tecnología de cereales, aceites y grasas G (5 practicas)						
13:00 13:30	Conservas de vegetales y zumos G (5 practicas)									
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 (15, 16, 17, 18 de marzo, lunes martes, miércoles 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 X,X Edificio Tudemir (Mención Ciencias Gastronómicas)

	Lunes	Martes		Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30 9:00							
9:00 9:30					Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)		
9:30 10:00							I+D+i en gastronomía T+GT
10:00 10:30							
10:30 11:00		Tecnología culinaria T+GT+S (2h)	Desarrollo regional y gastronomía T+GT+S (2h)		Tecnología culinaria T+GT		I+D+i en gastronomía T+GT+S (4h)
11:00 11:30							
11:30 12:00							
12:00 12:30							
12:30 13:00	Tecnología culinaria G (5)	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							
13:30 14:00							
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