

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso 2017-2018

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

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30	Exámenes parciales de asignaturas				
9:00					
9:00 9:30					Bioquímica de alimentos T+GT
9:30 10:00	Fundamentos de los procesos T+GT (6h)	Microbiología de alimentos T+GT	Propiedades físico-químicas T+GT+S (3h)	Valor nutricional TGT	Fundamentos de los procesos T+GT
10:00 10:30					
10:30 11:00					
11:00 11:30	Bioquímica de alimentos T+GT+S (3h)	Valor nutricional T+GT+S (4,5h)	Microbiología de alimentos T+GT+S (12h)	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	Propiedades físico químicas G1/G2	Valor nutricional ¹ G	Microbiología de alimentos G	Fundamentos de los procesos G1	Bioquímica de alimentos G
13:30 14:00					
14:00 14:30					
14:30 15:00					
15:00 15:30					
15:30 16:00				Fundamentos de los procesos G2	
16:00 16:30					
16:30 17:00					
17:00 17:30					
17:30					

Bioquímica: 5 prácticas; **Propiedades físico-químicas**: 7 prácticas; **Fundamentos de los procesos y Microbiología de alimentos**: 11 prácticas **Valor nutricional**: 12 prácticas; T: teoría; GT: grupo de prácticas de aula al que acudirán todos los estudiantes; G (G1 y G2): grupo de prácticas de laboratorio; S: seminarios ¹ Requiere aula de informática.

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso 2017-2018

2º CURSO, 2º SEMESTRE Teoría 1.7 Edificio Tudemir

	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves		Viernes		
8:30									
9:00	EXAMENES PARCIALES DE ASIGNATURAS								
9:00									
9:30									
9:30			Fisiología humana T+GT	Materias primas vegetales T+GT+S (9h)	Fisiología humana T+GT+S (2h)		Alimentación y cultura T+GT		
10:00	Normalización y legislación alimentaria ¹ T+GT (2h)								
10:30									
10:30			Normalización y legislación alimentaria ¹ T+GT+S	Nutrición humana T+GT+S (4.5h)	Toxicología T+GT		Toxicología T+GT+S (1,5h)		
11:00	Nutrición humana T+GT								
11:30									
11:30									
12:00									
12:00									
12:30									
12:30									
13:00									
13:00	Nutrición Humana ² G	Materias primas de origen vegetal G	Materias primas vegetales T+GT	Alimentación y cultura T+GT+S (10h)	Fisiología humana G	Normalización y legislación alimentaria G	Alimentación y cultura G	Toxicología G	
13:30									
13:30									
14:00									
14:00									
14:30									
14:30									
15:00									

^{1,2} Estas asignaturas se imparten en aula de informática

Alimentación y cultura: 1 práctica

Materias primas vegetales: 2 prácticas

Fisiología humana y Normalización y legislación: 5 prácticas

Nutrición humana y 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