

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

3^{er} CURSO, 1^{er} SEMESTRE AULA Teoría 1.6 Edificio Tudemir

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

Alimentos funcionales, Biotecnología alimentaria y Trazabilidad y control de puntos críticos: 5 sesiones de 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

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

3^{er} CURSO, 2^o SEMESTRE Teoría 1.6 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles		Jueves	Viernes		
8:30 9:00	Exámenes parciales de asignaturas							
9:00 9:30		Tecnología de carnes y pescados T+GT+S (6h)	Tecnología de carnes y pescados T+GT			ANÁLISIS SENSORIAL T+GT+S (6h)		
9:30 10:00			Tecnología de frutas y hortalizas T+GT+S (4h)		Tecnología de frutas y HORTALIZAS T+GT			
10:00 10:30			Análisis sensorial T+GT					
10:30 11:00	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 (1,5h)	Higiene en el procesado de alimentos T+GT		
11:00 11:30								
11:30 12:00								
12:00 12:30								
12:30 13:00								
13:00 13:30	Análisis sensorial G	Conservación de alimentos G	Materias primas animales G	Tecnología de frutas y hortalizas G	Materias primas animales T+GT		Higiene en el procesado de alimentos G	Tecnología de carnes y pescados G
13:30 14:00								
14:00 14:30								
14:30 15:00								

Análisis sensorial y conservación de alimentos: 11 prácticas

Materias primas animales, Tecnología de frutas y hortalizas, Higiene en el procesado de alimentos y 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