

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

4º CURSO, 1º SEMESTRE AULA Teoría 1.5 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes	
8:30 9:00	Exámenes parciales de asignaturas						
9:00 9:30		Análisis químico de alimentos T+GT	Desarrollo e innovación de alimentos T+GT+S		Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT	Enología y bebidas alcohólicas T+GT+S (2h)	
9:30 10:00							Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT+S (4h)
10:00 10:30 11:00		Desarrollo e innovación de alimentos T+GT+S (3h)					
11:00 11:30 11:30 12:00 12:00 12:30	Análisis químico de alimentos T+GT+S (3h)	Marketing alimentario T+GT+S (4,5h)	Bases del diseño en la industria alimentaria T+GT+S (6H)	Gestión de la calidad y medio ambiente T+GT 1,5h		Marketing alimentario T+GT	
12:00 12:30							
12:30 13:00		Enología y bebidas alcohólicas T+GT					
13:00 13:30 13:30 14:00 14:00 14:30 14:30 15:00	Análisis químico de alimentos G			Desarrollo e innovación de alimentos G	Bases del diseño en la industria alimentaria G	Gestión de la calidad y medio ambiente G	Marketing alimentario G

Análisis químico de alimentos, Desarrollo e innovación de alimentos: 11 sesiones de prácticas Gestión de la Calidad y Medio Ambiente: 5 prácticas

Bases del diseño en la industria alimentaria, Enología y bebidas alcohólicas, Marketing alimentario: 2 sesiones de 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

4^{er} CURSO, 2^o SEMESTRE AULA Teoría 1.5 Edificio Tudemir

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30 9:00	Exámenes parciales de asignaturas				
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	Tecnología culinaria T+GT+S (2h)	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT+S (3 h)	Tecnología culinaria T+GT	Tecnología de cereales, aceites y grasas T+GT	
11:30 12:00					
12:00 12:30					
12:30 13:00					
13:00 13:30	Tecnología culinaria G	Conservas de vegetales y zumos G	Tecnología de lácteos y ovoproductos G	Tecnología de cereales, aceites y grasas G	
13:30 14:00					
14:00 14:30					
14:30 15:00					
15:00					

Todas las asignaturas: 5 sesiones de prácticas

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