Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso 2019-2020
CUADRO SEMANAL DE LAS CLASES TEORIAS (GG) Y PRACTICAS (GM)

4º GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. PRIMER CUATRIMESTRE: 10/09/2019 a 20/12/2019 AULAS PA B3 y C1B8

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-8:30			PA (GG)		
8:30-9:00				DISEÑO (GG)	
9:00-9:30	NA (GM1)	GSA (GG)	TOV (GG)		CCE (GG) DEL 20/9 AL 22/11
9:30-10:00					
10:00-10:30					PATG (10 - 12.30h) (AULA C1B8) / COLOIDES /COLLOIDS (GG)
10:30-11:00				PA (GG)	
11:00-11:30	NA (GG)	TOV: GM1/GM2: A PARTIR DEL 17/9 / GSA GM1/GM2: A PARTIR DEL 15/10	TOV: GM1 (4, 18/12) / GSA GM1/GM2: A PARTIR DEL 16/10 / INGLÉS (18, 25/9; 2/10; 6, 13/11)		COLOIDES/COLLOIDS (11.00 – 13.00h) 18/10; 22/11; 13/12 (11.00 – 14.00h) 25/10; 15/11
11:30-12:00				INGLÉS (12.00- 15.00) 12/9 / DISEÑO (GM2) 10, 17, 31/10; 7, 14, 21, 28/11; 5, 19/12)	
12:00-12:30					
12:30-13:00	NA (GM2) / DISEÑO (GM1) 7, 14, 28/10; 4, 11, 18, 25/11; 2, 16/12				
13:00-13:30					
13:30-14:00					
14:00-14:30					
16:00-19:00	PA (GM1): 11, 18, 25/11 PA (GM2): 4/11 / TOV (GM2): 17.00 – 20.00 2/12	PA (GM2): 12,19, 26/11 PA (GM1): 5/11 / TOV (GM1): 17.00 – 20.00 26/11 GM2:3/12	AUTOMÁTICA (GG) HASTA 13/11 11/9: 16.00 - 17.00 20/11: 16.00 – 18.00 / CCE (9 16, 23, 30/10) / INGLÉS (9, 16, 30/10) / TOV (GM1): 17.00 – 20.00 27/11 GM2: 4/12	TOV (GM1): 17.00 – 20.00 28/11 GM2: 5/12	TOV (GM1): 17.00 – 20.00 29/11 GM2: 5/12
19:00-20:00					

Se recuerda a todos los profesores que las clases comiencen 5 minutos más tarde y terminen 5 minutos antes de la hora reflejada.
En la plataforma MOODLE se concretará el lugar de las clases de los grupos Medianos (GM) y los cambios que hubiese que realizar por causas sobrevenidas.
El calendario puede estar sujeto a ligeras variaciones a lo largo del curso académico
GG: Grupo Grande o completo, teoría o prácticas; GM: Grupo Mediano, prácticas, seminarios, etc.
Automática, Control e Instrumentación (Automática); Coloides. Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos (Coloides); Control Alimentario en el Comercio Exterior (CCE); Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios; Inglés aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos (inglés); Gestión de la Seguridad Alimentaria (GSA); Nutrición Aplicada (NA); Parasitología Alimentaria (PA); Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal (TOV); Patrimonio Gastronómico (PATG)

4º GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. SEGUNDO CUATRIMESTRE (10/2/20 a 2/4/20) AULAS PA B3, C1S2, C1B3 y C1B8

PRACTICAS EXTERNAS DEL 20/4/20 AL 31/5/20 (6 semanas)

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-8:30			Subp.	Subp.	
8:30-9:00					BR
9:00-10:00	AC		RMN	Tec. Gast. I 20, 27/2; 5/3	Tec. Gast. I
10:00-11:00		I+D+i en gastronomía Salvo 16/3 11-13h	ASENS Salvo 1 abril (aula C1S2)		BA 10.00 – 12.30 (GG)
11:00-11:30	Beb.	TC Salvo 31/3	AC. 12, 19, 26/2	Tec. Gast. II 12, 19, 26/3; 2/4	
11:30-12:00		NIRS	NIRS 11, 18, 25/3; 1/4		Subpr. 21-feb
12:00-13:00		AC 31/3	Subp. 4/3	Mejora	BR Aula C3S2 8/3, 15/3;22/3; 29/3
13:00-13:30	Marketing Alimentario 13 – 15h (días 10, 17, 24/2; 2, 9/3)	Marketing Alimentario 13 – 15h (días 11, 18, 25/2; 3, 10/3)	TC 11, 18, 25/3; 1/4		
13:30-14:00					
14:00-14:30					
15:30-16:00					
16:00-17:30	Adit. 16 – 18h 10/2; 9, 16/3	RMN 18/2; 25/2, 3/3	TC 1-abr	BA 15.00 - 21.00h 20/2	BA 15:00-21:00 21/2
17:30-18:00	Adit. 17, 24/2; 2/3	Adit. 16 – 18h 11/2; 10, 17/3	Adit. 16 – 18h 11, 25/3	Adit. 13/2	Subp. 26/3; 2/4
18.00 – 18.30	Mej. 23, 30/3	Mej. 24; 31/3	I+D+i en gastronomía 19, 26/2; 4/3	AC 4/3	AC. Lab 5/3
18:30-19:00					Beb. 27/2; 12, 19/3
19:00-19:30					
19:30-20:00					

Se recuerda a todos los profesores que las clases comiencen 5 minutos más tarde y terminen 5 minutos antes de la hora reflejada.
En la plataforma MOODLE se concretará el lugar de las clases de los grupos Medianos (GM) y los cambios que hubiese que realizar por causas sobrevenidas.
Las asignaturas optativas deben terminar en 8 semanas para dar comienzo a las Practicas Externas con una duración de 6 semanas
El calendario puede estar sujeto a ligeras variaciones a lo largo del curso académico
Aditivos Alimentarios (Adit.); Análisis Cromatográfico (AC); Aprovechamiento de Subproductos (Subp.); Biotecnología Alimentaria (BA); Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos (RMN); Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal (Mej.); I+D+i en gastronomía; Bioreactors (BR); Tecnología Culinaria (TC); Tecnología Gastronómica I (T gast I); Tecnología Gastronómica II (T gast II); Tecnología de las Bebidas (Beb.); Marketing alimentario; NIRS; Análisis sensorial de alimentos (ASENS); Tecnología gastronómica II (Tec. Gast. II).