

**GRADO EN INNOVACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS
CURSO 2018/2019**

HORARIO Y AULA ASIGNATURAS SEMESTRE 3 (Tarde)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:00 - 10:00		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2
10:00 - 12:00	Procesos Térmicos de Conservación de Alimentos (D2) 502303 Bromatología D2 502302	Bioquímica D2 502301	ACTIVIDAD ETSIA		Ppios y Cálculo de Operaciones en las IAAs 502304
12:00 - 14:00	Procesos Térmicos de Conservación de Alimentos (D3) 502303		Ppios y Cálculo de Operaciones en las IAAs (D2) 502304	Propiedades físicas D2 502402	Procesos Térmicos de Conservación de Alimentos 502303

D- indica los grupos de prácticas

La impartición del último grupo de prácticas de cada asignatura dependerá de la matrícula final

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:00-17:00	Bromatología D1 502302	Bioquímica D1 502301	Ppios y Cálculo de Operaciones en las IAAs D1 502304	Propiedades físicas D1 502402	
17:00-19:00	Procesos Térmicos de Conservación de Alimentos D1 502303	Propiedades físicas 502402	Bioquímica 502301	Bromatología 502302	

D- indica los grupos de prácticas

Las sesiones del grupo D1 podrán ser de teoría/práctica en grupo grande, en función del perfil u organización de la asignatura