

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

HORARIO ASIGNATURAS SEMESTRE 4 (Tarde)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:00 - 17:00	Procesos no Térmicos de Conservación de Alimentos D1 502405	Ingeniería de alimentos D1 502404	Comercialización 502305	Análisis de alimentos D1 502403	Análisis de alimentos 502403
17:00 - 19:00	Ingeniería de Alimentos 502404	Procesos no Térmicos de Conservación de Alimentos 502405	Nutrición y salud 502401	Comercialización D2 502305	Nutrición y salud D1 502401

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:00 - 10:00		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	Nutrición y Salud D2 502401 */PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2
10:00 - 12:00	Ingeniería de Alimentos (D2) 502404	Análisis de alimentos 502403 D2	ACTIVIDAD ETSIA		
12:00 - 14:00	Ingeniería de Alimentos (D3) 502404 Procesos no Térmicos de Conservación de Alimentos (D2) 502405				

D- indica los grupos de prácticas

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

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