

GRADO EN INNOVACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS
 TERCER CURSO – SEMESTRE DE OTOÑO
 CURSO 2019-2020
 Plan de estudios: 502

ASIGNATURAS:

Código asignatura	Asignatura
502501	Innovación en procesos alimentarios
502502	Innovación en productos alimentarios
502503	Envasado de alimentos
502504	Bases normativas y documentales
502505	Cultura alimentaria
Idiomas	Grupos de matrícula y docencia
Castellano	1

HORARIO DE CASTELLANO A:

Código	Asignatura	Grupo	Aula
502501	Innovación en procesos alimentarios	1	
502502	Innovación en productos alimentarios	1	
502503	Envasado de alimentos	1	
502504	Bases normativas y documentales	1	
502505	Cultura alimentaria	1	

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
08:00-10:00	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) (A2)	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) (A1)	502503 Envasado de alimentos* PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) (A2)	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) (A1)	502501 Innovación en procesos alimentarios (Desdoble 2)
10:00-12:00	502501 Innovación en procesos alimentarios	502502 Innovación en productos alimentarios	ACTIVADES DE ETSIA	502504 Bases normativas y documentales	502501 Innovación en procesos alimentarios (Desdoble 1)
12:00-14:00	502505 Cultura alimentaria (Desdoble 1)	502504 Bases normativas y documentales	502502 Innovación en productos alimentarios	502503 Envasado de alimentos (Desdoble 1)	502505 Cultura alimentaria
15:00-17:00	502505 Cultura alimentaria (Desdoble 2)			502503 Envasado de alimentos (Desdoble 2)	
17:00-19:00					

* La clase se impartirá de 10 a 12h en caso de que no exista Actividad ETSIA.