

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

<b>HORARIO ASIGNATURAS SEMESTRE 6 (mañanas)</b>					
<b>CAST Grupo 1</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
8:00 - 10:00		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	Dis y Des alimentos I y II * 502605 502606/ PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF) A1	Gestión de la calidad en el sector primario D2 502602 / PROGRAMA APRENDIZAJE DE FRANCÉS (PAF) A2
10:00 - 12:00	Gestión innovación empresa aliment D1 502601	Gestión calidad sector primario 502602	ACTIVIDADES ETSIA	Diseño y Desarrollo de alimentos I y II D1-D2-D3 502605 502606	Gestión de la calidad en el sector primario D1 502602
12:00 - 14:00	Evaluación sensorial 502603	Evaluación sensorial D1 502603	Diseño y Desarrollo de alimentos I y II D1-D2-D3 502605 502606	Diseño y Desarrollo de alimentos I y II** 502605 502606	Gestión innovación empresa aliment 502601

	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
15:00-17:00					EXPERTO UNIVERSITARIO AGROECOLOGÍA Y DESARROLLO RURAL
17:00-19:00		Evaluación sensorial D2 502603			

\*La clase se impartirá los miércoles de 10 a 12 si no hay actividad programada por parte de la ETSIA

\*\*Diseño y desarrollo de alimentos I, del 24 de enero al 22 de marzo y, Diseño y desarrollo de alimentos II del 25 de marzo al 31 de mayo.

D- indica los grupos de prácticas. La impartición del último grupo de prácticas de cada asignatura dependerán 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

<b>ING Grupo 81</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
8:00 - 10:00					
10:00 - 12:00		Gestión calidad sector primario 502602	ACTIVIDADES ETSIA		Gestión calidad sector primario 502602
12:00 - 14:00					