

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

ASIGNATURAS:

Código asignatura	Asignatura
502701	Gestión de calidad, inocuidad y proyectos IA
502702	Herramientas para el control calidad y seguridad alimentaria
502801	Alimentos dietéticos para necesidades especiales
502802	Biología aplicada al control de calidad de productos animales
502803	Biología vegetal en alimentos
502804	Herr. computacionales para las industrias agroalimentarias
502805	Innovación en el sector vitivinícola
502806	Procesos logísticos para la innovación
502807	Qué hay de nuevo en innovación
502811	Fermentación y enzimas en la industria alimentaria
502812	Innovación en alimentos de origen vegetal
Idiomas	Grupos de matrícula y docencia
Castellano	1

HORARIO DE CASTELLANO A:

Código	Asignatura	Grupo	Aula
502701	Gestión de calidad, inocuidad y proyectos IA	1	
502702	Herramientas para el control calidad y seguridad alimentaria	1	
502801	Alimentos dietéticos para necesidades especiales	1	
502802	Biología aplicada al control de calidad de productos animales	1	
502803	Biología vegetal en alimentos	1	
502804	Herramientas computacionales para las industrias agroalimentarias	1	
502805	Innovación en el sector vitivinícola	1	
502806	Procesos logísticos para la innovación	1	
502807	Qué hay de nuevo en innovación	1	
502811	Fermentación y enzimas en la industria alimentaria	1	
502812	Innovación en alimentos de origen vegetal	1	

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-10:00		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF)	502805 Innovación vitivinícola 502801 Alimentos dietéticos necesidades especiales	PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF)	
10:00-12:00	502802 Biotech. control calidad 502806 Procesos logísticos	502811 Fermentación y enzimas	ACTIVIDADES ETSIA	502805 Innovación vitivinícola	
12:00-14:00	502807 Qué hay de nuevo en innovación 502812 Innovación en alimentos de origen vegetal	502802 Biotech. control calidad	502807 Qué hay de nuevo en innovación	502801 Alimentos dietéticos necesidades especiales	
15:00-17:00	502804 Herramientas computacionales 502803 Biología vegetal en	502702 Herramientas control calidad y seg. Alimenta.	502804 Herramientas computacionales 502803 Biología vegetal en	502806 Procesos logísticos	
17:00-19:00	502702 Herramientas control calidad y seg. Alimenta.	502701 Gestión de calidad, inocuidad y proyectos IA	502701 Gestión de calidad, inocuidad y proyectos IA	502811 Fermentación y enzimas 502812 Innovación en alimentos de origen vegetal	

PERÍODO LECTIVO	
-----------------	--

1ª PARTE 03/09/2019 - 25/10/2019	502805 Innovación en el sector vitivinícola 502807 Qué hay de nuevo en innovación 502811 Fermentación y enzimas en la industria alimentaria 502802 Biotecnología aplicada al control de calidad de productos animales 502804 Herramientas computacionales para las industrias agroalimentarias
2 PARTE 28/10/2019 - 10/01/2020	502803 Biotecnología vegetal alimentos 502801 Alimentos dietéticos para necesidades especiales 502812 Innovación en alimentos de origen vegetal 502806 Procesos logísticos para la innovación