

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

**ASIGNATURAS:**

<b>Código asignatura</b>	<b>Asignatura</b>
502808	Cómo crear mi propia empresa
502809	Ensayos en innovación de productos de origen animal
502810	Entomofagia
502813	Micología de alimentos
502814	Prevención de riesgos laborales en las industrias agroalimentarias
502815	Utilización de tecnología culinaria en el diseño de nuevos alimentos
<b>Idiomas</b>	<b>Grupos de matrícula y docencia</b>
Castellano	1, 2, etc

**HORARIO DE CASTELLANO A:**

<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Grupo</b>	<b>Aula</b>
502808	Cómo crear mi propia empresa	1	
502809	Ensayos en innovación de productos de origen animal	1	
502810	Entomofagia	1	
502813	Micología de alimentos	1	
502814	Prevención de riesgos laborales en las industrias agroalimentarias	1	
502815	Utilización de tecnología culinaria en el diseño de nuevos alimentos	1	

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-10:00		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF)		PROGRAMA APRENDIZAJE FRANCÉS (PAF)	
10:00-12:00			ACTIVIDADES ETSIA		
12:00-14:00					
15:00-17:00	502810 Entomofagia	502809 Ensayos de innovación	502814 Prevención en riesgos laborales	502810 Entomofagia	EXPERTO UNIVERSITARIO AGROECOLOGÍA Y DESARROLLO RURAL (16:30-18:30)
	502808 Cómo crear mi propia empresa	502815 Utilización de tecnologías culinarias	502813 Micología de alimentos	502813 Micología de alimentos	
17:00-19:00		502814 Prevención en riesgos laborales	502809 Ensayos de innovación		
		502808 Cómo crear mi propia empresa	502815 Utilización de tecnologías culinarias		

PERIODO LECTIVO	
1º PARTE 27/01/2020 - 20/03/2020	502809 Ensayos en innovación de productos de origen animal 502814 Prevención de riesgos laborales en las industrias agroalimentarias 502810 Entomofagia
2º PARTE 23/03/2020 - 29/05/2020	502808 Cómo crear mi propia empresa 502815 Utilización de tecnología culinaria en el diseño de nuevos alimentos 502813 Micología de alimentos