

Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2022-23

Mes	DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Horas
Setembre 2022	4	6	7	8	9	
			Presentación (Pres 17 h) 1. Principios básicos	2. Preparación de materia prima	3. Reducción de tamaño 4. Mezclado y moldeo	
			2,5	2,5	2,5	7,5
	12	13	14	15	16	
	5. Separaciones mecánicas	6. Concentración por calor	Examen 1-5 (17 h)	6. Concentración por calor	7. Fermentaciones y enzimas	
	2,5	2,5	1,25	2,5	2,5	11,25
	19	20	21	22	23	
	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por calor	8. Procesado por calor	9. Conservación por aplicación de calor	Clase de repaso (VDC 17 h)	
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,5
	26	27	28	29	30	
	Examen 6-8 (17 h)	9. Conservación por aplicación de calor	9. Cinéticas de esterilización térmica			
1,25	2,5	2,5			6,25	
Octubre 2022	3	4	5	6	7	
					Problemas (Pres 17 h)	
					2,5	2,5
	10	11	12	13	14	
					Problemas (Pres. 17 h)	
					2,5	2,5
	17	18	19	20	21	
	24	25	26	27	28	
				Clase de repaso (Pres 17 h)	Examen 9 (17 h)	
				2,5	1,25	3,75
31	1	2	3	4		
				10. Aplicaciones de frío		
				2,5	2,5	
7	8	9	10	11		

Noviembre 2022				10. Aplicaciones de frío	10. Aplicaciones de frío	
				2,5	2,5	5
	14	15	16	17	18	
				11. Envasado y manejo de materiales		
				2,5		2,5
	21	22	23	24	25	
				Clase de repaso (Pres 15 h)	Examen 10-11 (17 h)	
				2,5	1,25	3,75

Total horas = 60

Pres = Clases Presenciales en aula

VDC: Video Conferencia Presencial