

Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2023-24

Mes	DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Horas
Setiembre 2023	4	5	6	7	8	
			Presentación (Pres 17 h) 1. Principios básicos	2. Preparación de materia prima	3. Reducción de tamaño 4. Mezclado y moldeo	7,5
			2,5	2,5	2,5	
	11	12	13	14	15	
	5. Separaciones mecánicas	6. Concentración por calor	Examen 1-5 (17 h)	6. Concentración por calor	7. Fermentaciones y enzimas	11,25
	2,5	2,5	1,25	2,5	2,5	
	18	19	20	21	22	
	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor	9. Conservación por aplicación de calor	Clase de repaso (17 h)	12,5
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	
	25	26	27	28	29	
Examen 6-8 (17 h)	9. Conservación por aplicación de calor	9. Cinéticas de esterilización térmica			6,25	
1,25	2,5	2,5				
Octubre 2023	2	3	4	5	6	
					Problemas (Pres 17 h)	2,5
					2,5	
	9	10	11	12	13	
					Problemas (Pres. 17 h)	2,5
					2,5	
	16	17	18	19	20	
	23	24	25	26	27	
				Clase de repaso (19 h)	Examen 9 (17 h)	3,75
			2,5	1,25		
Novembre 2023	30	31	1	2	3	
				10. Aplicaciones del frío	10. Aplicaciones del frío	5
				2,5	2,5	
	6	7	8	9	10	
				10. Aplicaciones del frío	11. Envasado y manejo de materiales	5
				2,5	2,5	
	13	14	15	16	17	
				Clase de repaso (19 h)		2,5
				2,5		
	20	21	22	23	24	
				Examen 10-11 (17 h)	1,25	
				1,25		

Total horas = 60