

Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2024-25

Mes	DI	Dm	Dc	Dj	Dv
Setiembre 2024	9	10	11	12	13
				Presentación (Pres. 17 h) 1. Principios básicos	2. Preparación de materia prima
				2,5	2,5
	16	17	18	19	20
	3. Reducción de tamaño 4. Mezclado y moldeo	5. Separaciones mecánicas	6. Concentración por calor	Clase de repaso (17 h)	Examen 1-5 (17 h)
	2,5	2,5	2,5	2,5	1,25
	23	24	25	26	27
	6. Concentración por calor	7. Fermentaciones y enzimas	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor	
2,5	2,5	2,5	2,5		
Octubre 2024	30	1	2	3	4
				8. Procesado por aplicación de calor	9. Conservación por aplicación de calor
				2,5	2,5
	7	8	9	10	11
				9. Conservación por aplicación de calor	9. Cinéticas de esterilización térmica
				2,5	2,5
	14	15	16	17	18
				Clase de repaso (19 h)	Examen 6-8 (17 h)
				2,5	1,25
	21	22	23	24	25
					Problemas (Pres 17 h)
					2,5
	28	29	30	31	1
			Clase de repaso (19 h)		
			2,5		
Noviembre 2024	4	5	6	7	8
				10. Aplicaciones del frío	Examen 9 (17 h)
				2,5	1,25
	11	12	13	14	15
				10. Aplicaciones del frío	
				2,5	
	18	19	20	21	22
				10. Aplicaciones del frío	11. Envasado y manejo de materiales
				2,5	2,5
25	26	27	28	29	
			Clase de repaso (19 h)	Examen 10-11 (17 h)	
			2,5	1,25	