

Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2025-26

Mes	DI	Dm	Dc	Dj	Dv
Setembre 2022	8	9	10	11	12
		"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	2.5
	15	16	17	18	19
	5. Separaciones mecánicas	6. Concentración por calor	Clase de repaso (17 h)	Examen 1-5 (17 h)	6. Concentración por calor
	2.5	2.5	2.5	1	2.5
	22	23	24	25	26
	7. Fermentaciones y enzimas	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor	8. Procesado por aplicación de calor
	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
Octubre 2022	29	30	1	2	3
				Clase de repaso (17 h)	Examen 6-8 (17 h)
				2.5	1
	6	7	8	9	10
				9. Conservación por aplicación de calor	9. Conservación por aplicación de calor
				2.5	2.5
	13	14	15	16	17
				9. Cinéticas de esterilización térmica	9. Cinéticas de esterilización térmica
				2	2
	20	21	22	23	24
				Clase de repaso (17 h)	Examen 9 (17 h)
				2	1
	27	28	29	30	31
				10. Aplicaciones del frío	10. Aplicaciones del frío
				2.5	2.5
Noviembre 2022	3	4	5	6	7
				10. Aplicaciones del frío	11. Envasado y manejo de materiales
				2.5	2.5
	10	11	12	13	14
				Examen 10-11 (17 h)	
				1	
	17	18	19	20	21
	24	25	26	27	28