

Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2026-27

Mes	DI	Dm	Dc	Dj	Dv
Setembre 2026	7	8	9	10	11
		Presentación 1. Principios básicos"	2. Preparación de materia prima	"3. Reducción de tamaño 4. Mezclado y moldeo"	
		2,5	2,5	2,5	
	14	15	16	17	18
	5. Separaciones mecánicas	Clase de repaso (17 h)	6. Concentración por calor	Examen 1-5 (17 h)	6. Concentración por calor
	2,5	2,5	2,5	1	2,5
	21	22	23	24	25
	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
	28	29	30	1	2
Octubre 2022	Clase de repaso (17 h)		9. Conservación por aplicación de calor	Examen 6-8 (17 h)	9. Conservación por aplicación de calor
	2,5		2,5	1	2,5
	5	6	7	9	10
				9. Cinéticas de esterilización térmica	9. Cinéticas de esterilización térmica
				2	2
	12	13	14	15	16
				Clase de repaso (17 h)	Examen 9 (17 h)
				2,5	1
	19	20	21	22	23
				10. Aplicaciones del frío	10. Aplicaciones del frío
				2,5	2,5
	26	27	28	29	30
				10. Aplicaciones del frío	11. Envasado y manejo de materiales
				2,5	2,5
	2	3	4	5	6
Noviembre 2026					Clase de repaso (17 h)
					2
	9	10	11	12	13
					Examen 10-11 (17 h)
					1
	16	17	18	19	20
	23	24	25	26	27