

**AULA 1.11**

**Las aulas pueden verse modificadas en función del número final de alumnos**

	PRIMER CUATRIMESTRE		PRIMER CUATRIMESTRE		SEGUNDO CUATRIMESTRE	
<b>HORA</b>	<b>VIERNES</b> desde 24/09 a 29/10		<b>VIERNES</b> desde 5/11 a 14/1		<b>VIERNES</b> desde 11/2 a 24/5	
<b>9 - 10</b>	*Seminario/Actividades según programación		*Seminario/Actividades según programación		*Seminario/Actividades según programación	
<b>10 - 12</b>	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR		DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA	
<b>12 - 14</b>	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR		PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES	
<b>15:30 - 17:30</b>	CALIDAD, ESTABILIDAD Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS		TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN		INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
<b>17:30 - 19:30</b>	CALIDAD, ESTABILIDAD Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS		TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN		*Seminario/Actividades según programación	

**Modalidad semipresencial:** por cada crédito ECTS de contenidos teóricos se impartirán 4 horas presenciales (40%) – los viernes – y 6 horas de trabajo autónomo con el material y recursos docentes que están a disposición del alumno en Campus Virtual.

Podría ser necesario realizar alguna actividad práctica los jueves por la tarde.

**NOTA IMPORTANTE:** Se recomienda consultar la guía-e y Campus Virtual. En caso de duda, consultar con el profesor responsable de la asignatura.