Programación Complemento "Procesos en la Industria Alimentaria" 2021-22

Mes	Dl	Dm	Dc	Dj	Dv	Horas
Octubre 2021	6	7	8	9	10	
		Presentación 1. Principios básicos	2. Preparación de materia prima	3. Reduccíón de tamaño 4. Mezclado y moldeo	5. Separaciones mecánicas	
		2.5	2.5	2.5	2.5	10
	13	14	15	16	17	
	6. Concentración por calor	Examen 1-5	6. Concentración por calor	7. Fermentaciones y enzimas	8. Procesado por aplicación de calor	
	2.5	1.25	2.5	2.5	2.5	11.25
	20	21	22	23	24	
	8. Procesado por calor	8. Procesado por calor	9. Conservación por aplicación de calor	Clase de repaso	Examen 6-8	
	2.5	2.5	2.5	2.5	1.25	11.25
	27	28	29	30	1	
	9. Conservación por aplicación de calor			9. Cinéticas de esterilización térmica		
	2.5			2.5		5
	4	5	6	7	8	
					Problemas	
					2.5	2.5
	11	12	13	14	15	
					Problemas	
					2.5	2.5
	18	19	20	21	22	
					Clase de repaso	
					2.5	2.5
	25	26	27	28	29	
					Examen 9	
					1.25	1.25
	1	2	3	4	5	
Noviembre 2021					10. Aplicaciones de frío	
					2.5	2.5
	8	9	10	11	12	
	15	16	17	18	19	
					10. Aplicaciones de frío	
					2.5	2.5
	22	23	24	25	26	
					10. Aplicaciones de frío	
					2.5	2.5
	29	30	1	2	3	
					11. Envasado y manejo de materiales	
					2.5	2.5

Mes	Dl	Dm	Dc	Dj	Dv	
Diciembre 2021	6	7	8	9	10	
					Clase de repaso	
					2.5	2.5
	13	14	15	16	17	
					Examen 10-11	
					1.25	1.25
					Total horas =	60