



ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Curso 2020-21

ÍNDICE

• Calendario Académico Global.	2
• Calendario Académico por semanas.	3
1er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	4
• Calendario clases prácticas.	5
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	6
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	7-8
2º Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	9
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	10
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	11
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	12
3er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	13
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	14
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	15
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	16
4º Curso	
Calendario Académico por semanas.	17
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	18
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	19-20
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	21
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	22
PRACTICUM	23
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	24



CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL (todos los cursos)

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 21 de septiembre al 23 de diciembre de 2020
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 1 de febrero al 14 de mayo de 2021.
Período de exámenes:	
• Diciembre-Enero:	Del 11 al 30 de enero de 2021.
• Mayo-Junio	Del 18 de mayo al 5 de junio de 2021.
• Junio-Julio	Del 21 de junio al 6 de julio de 2021.
Períodos vacacionales:	
• Navidad:	Del 24 de diciembre de 2020 al 6 de enero de 2021 (ambos incluidos).
• Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 29 de marzo al 11 de abril de 2021 (ambos incluidos).
Entrega de Actas:	
	Las fechas topes para la entrega de actas son:
• Convocatoria de Enero	hasta el 5 de febrero de 2021.
• Convocatoria de Junio:	hasta el 11 de junio de 2021.
• Convocatoria de Julio:	hasta el 12 de julio de 2021.
• <i>La entrega de actas, y diligencias a que hubiere lugar, <u>solamente podrá efectuarse mediante firma electrónica por parte del docente encargado de ello.</u></i>	
• <i>El plazo de entrega de actas será de 9 días naturales después de haberse efectuado el examen, excepto para los fijados en los 3 últimos días de la convocatoria, en los que el plazo se acorta, tal como figure en el calendario.</i>	
• <i>Debe extremarse el cumplimiento de estos plazos, por cuanto puede afectar a <u>convocatorias de becas, acceso al mercado laboral</u> y, en junio, al tiempo disponible de estudio con vistas a la convocatoria de julio.</i>	
Días no lectivos:	
• Romería	15 septiembre 2020 (martes)
• Inauguración de Curso:	pendiente
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	2 de octubre de 2020 (viernes)
• Fiesta Nacional	12 de octubre 2020 (lunes)
• Constitución Española	7 de diciembre de 2020 (lunes)
• Inmaculada Concepción	8 de diciembre de 2020 (martes)
• Santo Tomás de Aquino:	29 de enero de 2021 (viernes)
• San José	19 de marzo de 2021 (viernes)
• Día de la Región de Murcia	9 de junio 2021 (miércoles)



CALENDARIO ACADÉMICO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE					
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)	
1	Septiembre	21-25	5	SEMANA ACOGIDA	
2	Octubre	28-02	3	Apertura de curso (pendiente) Viernes 2 Octubre. Patrón Facultad	
3		05-09	5		
4		12-16	4	Lunes 12 Octubre: Fiesta Nacional	
5		19-23	5		
6		26-30	5		
7	Noviembre	02-06	5		
8		09-13	5		
9		16-20	5		
10		23-27	5		
11	Diciembre	30-04	5		
12		07-11	3	Lunes 7: Constitución y Martes 8: Inmaculada	
13		14-18	5		
14		21-23	3		
TOTAL DIAS			64		
Vacaciones	Dic-Ene	24-06	14		
Exámenes	Enero	11-30	17		

SEGUNDO CUATRIMESTRE					
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)	
1	Febrero	01-05	5		
2		08-12	5		
3		15-19	5		
4		22-26	5		
5	Marzo	01-05	5		
6		08-12	5		
7		15-19	4	19 Marzo. San José	
8		22-26	5		
Vacaciones	Marzo/Abril	29-11	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera	
9	Abril	12-16	5		
10		19-23	5		
11		26-30	5		
12	Mayo	03-07	5		
13		10-14	5		
TOTAL DIAS			64		
Exámenes	Mayo-Junio	18-05	17		
Exámenes	Junio-Julio	21-06	14		



ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

1er Cuatrimestre

- Las clases comenzarán el miércoles 21 de septiembre.
- Del **21 AL 25 DE septiembre** se impartirá la **Semana de Acogida y Preparación al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, durante la franja horaria de prácticas.

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				Horas
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• QUÍMICA I	6	36	6	15	3	60
• BIOLOGÍA	6	30	9	18	3	60
• MICROBIOLOGÍA	6	42	-	15	3	60
• MATEMÁTICAS	6	27	-	30	3	60
• ESTADÍSTICA	6	27	-	30	3	60
TOTAL	30	162	15	108	15	300

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

Coordinador: Prof. Sergio Estrada Domínguez

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Microbiología	Matemáticas	Estadística	Biología	Microbiología
12:30-13:30	Estadística	Microbiología	Matemáticas	Química	PRÁCTICAS Matemáticas/ Estadística
13:30-14:30	Química	Química	Biología	Microbiología ¹ Biología ²	

¹Microbiología: semanas 1, 2 y 3

²Biología: semanas 4, 5 y 6

ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

1er Cuatrimestre

- Se programarán 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3), seminarios y tutorías.
- Las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario de laboratorio, seminarios y tutorías, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Las asignaturas de **“Matemáticas”** y **“Estadística”** desarrollarán estas actividades siguiendo un esquema de una práctica semanal, los martes, miércoles y jueves en horario de mañana (8:30 a 11:00), Los viernes en horario de **12:30 a 14:30** y los martes, miércoles y jueves en horario de tarde (15:30 a 18:00 según las siguientes tablas:

MAÑANAS

Horario: 8:30-11:00

Semanas	Mes	Turno	M	X	J	M	X	J
1-7	(21 SEPT-6 NOV)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Mañana	G1	G2	G3	G2	G3	G1

Horario: 12:30-14:30

Mes	Viernes (día)	Matemáticas AULA VENCEJO	Estadística VERDERÓN
Octubre	2	G1	G2
	9	G2	G3
	16	G3	G1
	23	G1	G2
	30	G2	G3
Noviembre	6	G3	G1
	13	G1	G2
	20	G2	G3
	27	G3	G1
Diciembre	4	G1	G2
	11	G2	G3
	18	G3	G1

TARDES

Horario: 15:30 a 18:00

Semana	Días	Turno	M	X	J	M	X	J
8 y 14	10, 11 y 12 nov. 21, 22 y 23	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Tarde	G1	G2	G3	G2	G3	G1

Las asignaturas de **“Química I”**, **“Microbiología”** y **“Biología”** utilizarán 7 semanas (semanas 8 a 14) para el grupo de laboratorio, seminarios y tutorías, y lo harán en sistema modular en horario de 8:30 a 11:30

Semana	Mes	Días	Quim I	Micro	Biología
8	Noviembre	09-13	G1	G2	G3
9		16-20	G1	G2	G3
10		23-27	G3	G1	G2
11	Diciembre	30-04	G3	G1	G2
12		09-11	G2	G3	G1
13		14-18	G2	G3	G1
14		21-22	G2	G3	G1



ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORIA

2º Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas				Horas
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• QUÍMICA II	6	31	9	17	3	60
• ANÁLISIS QUÍMICO	6	36	6	15	3	60
• ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	6	40	6	11	3	60
• PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	6	33	6	18	3	60
• FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	6	43	14	-	3	60
TOTAL	30	183	41	61	15	300

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales)

Coordinadora: Pro. Maria Dolores Megías Rivas

Aula 0.1 (las dos primeras semanas de clase, se impartirán en el Aula profesor Francisco Moreno)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Estructura	Química II	Mat. Primas	Fundamentos	Fundamentos ¹ Análisis Químico ²
12:30-13:30	Fundamentos	Estructura	Estructura	Fundamentos	Mat primas ³ Análisis Químico ⁴
13:30-14:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	Química II ⁵

¹Fundamentos: Utilizará 4 viernes: semanas 1-4

²Análisis Químico: Utilizará 8 viernes: semanas: 5-12

³Materias primas: Semanas 1-7

⁴Análisis Químico: Semana 8-12

⁵Química II: Utilizará 5 viernes: semanas 1-5

*Semanas 5, 10 Y 13 viernes correspondientes a tutorías de la asignatura Análisis Químico.



ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO
HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS
2º Cuatrimestre

Las asignaturas de **“Producción de Materias Primas”**, **“Fundamentos de Ingeniería Química”** y **“Estructura y Función del Cuerpo Humano”** desarrollarán estas actividades siguiendo un esquema de una práctica semanal.

Semana	Mes	Días	Horario	L	M	X	J	V
	Enero	25-29	8:30-11:00					
1	Febrero	01-05	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	
2	Febrero	08-12	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
3	Febrero	15-19	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
4	Febrero	22-26	8:30-11:00		Materias P. G3	Fundamentos G3		
			16:00-18:00		Fundamentos G2	Materias P. G1	Fundamentos G1 Materias P. G2	
5	Marzo	01-05	8:30-11:00			Fundamentos G3		Fundamentos. G2
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3 Fundamentos G1	
6	Marzo	08-12	8:30-11:00		Fundamentos G3	Fundamentos G2		
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3 Fundamentos G1	
7	Marzo	15-19	8:30-11:00					
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3	
8	Marzo	22-26	8:30-11:00			Fundamentos G2	Fundamentos G1	Fundamentos. G3
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3	
VACACIONES MARZO-ABRIL 29-11								
9	Abril	12-16	8:30-11:00		Fundamentos G1	Materias P. G1	Materias P. G2	
			16:00-18:00		Materias P. G3	Estruct. y F. G1 G2, G3	Fundamentos G2, G3	
10	Abril	19-23	8:30-11:00		Materias P. G1	Fundamentos G1		
			16:00-18:00	Estruct. y F. G1, G2 y G3	Estruct. y F. G1 Fundamentos G2, G3	Estruct. y F. G2 Materias P. G3	Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
11	Abril	26-30	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fund. G2	
12	Mayo	03-07	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
			16:00-18:00	Estruct. y F. G1, G2, G3	Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3	
13	Mayo	10-13	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	



Las asignaturas de **“Análisis Químico”** y **“Química II”** desarrollarán estas actividades de forma modular las semanas 4 a 10, de **8:30 a 11:30 h**, comenzando cada MARTES, conforme al siguiente esquema:

MAÑANAS (8:30-11:30 h)

Semana	Mes	Días	Anal Quim	Quím II
4	Febrero	23-26	G1	G2
5	Marzo	02-05	G1	G2 (4)
6		09-12	G1 (9) G3 (10)	G1 (10)
7		16-19	G3	G1
8		23-26	G3	G1 (23)
Vacaciones	Marzo-Abril	29-11	Semana Santa y Fiestas Primavera	
9	Abril	13-16	G2	G3
10		20-23	G2	G3 (22)
11		27-30	G2(27)	

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none">23 de febrero al 9 marzo marzo (9): Análisis Químico10 de marzo al 23 marzo (7): Química II	<ul style="list-style-type: none">23 febrero al 4 marzo (7): Química II13 abril al 27 abril (9): Análisis Químico	<ul style="list-style-type: none">13 abril al 22 abril (7): Química IIdel 10 marzo al 26 de marzo (9): Análisis Químico

*Los controles de evaluación continua se realizarán a partir de las 8:30 de la mañana los siguientes LUNES (Aulas a reservar por profesor coordinador):

22 febrero: Fundamentos de Ingeniería Química

1 de marzo: Química II

8 de marzo: Análisis Químico

15 de marzo: Materias primas

22 de marzo: Fundamentos de Ingeniería Química

12 de abril: Estructura y Función del Cuerpo Humano

19 de abril: Fundamentos de Ingeniería Química



ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORIA

1er Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas					
		TEORIA	SEMINARIO	PRACTICAS LABORATORIO	PRACTICAS AULA	TUTORÍAS	
• BIOQUÍMICA I	6	40	5	12	-	3	60
• QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	33	6	18	-	3	60
• BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	6	33	6	18	-	3	60
• PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	3	18	1,5	9	-	1,5	30
• HIGIENE ALIMENTARIA	9	29	3	11	-	2	45
• OPERACIONES BÁSICAS	9	27	4	-	-	1,5	32,5
TOTAL		180	25,5	68		14	287,5

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Coordinador: Prof. Sancho Bañon Arias

Aula 0.2

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES /Prop. Físicas	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Aliment. ¹ Bromat. Desc ²
12:30-13:30	Q. Alimentos	Q. Alimentos	Prop. Físicas	Operaciones	Bioquímica I
13:30-14:30	Higiene	Bromat. Desc.	Higiene	Bromat. Desc	Higiene ⁴

1. "Química de los Alimentos" utilizará 7 viernes (semanas 1, 3- 8).
2. "Bromatología Descriptiva" utilizará 5 viernes (semanas 9, 10, 11, 12, 13).
3. "Propiedades Físicas de los Alimentos" utilizará 4 lunes (semanas 1, 2, 5 y 6).
4. "Higiene Alimentaria" utilizará 4 viernes (semanas 1, 3, 4 y 5).

ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

1er Cuatrimestre

- Se establecen 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) para los 2 cuatrimestres del curso, organizados de modo homogéneo en número entre los alumnos matriculados en 2º curso.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.
- Se harán 4 intervalos de **14 días para prácticas y seminarios**.
- Operaciones Básicas imparte las prácticas a final de curso.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 20 octubre (14): Química de los Alimentos. • 21 octubre al 6 noviembre (13): Bromatología Descriptiva. • 9 noviembre al 26 noviembre (14): Bioquímica I. • 30 noviembre al 18 de diciembre (13): <ul style="list-style-type: none"> ○ 30 noviembre al 9 diciembre: Propiedades Físicas de los Alimentos (6). ○ 10 al 18 de diciembre: Higiene Alimentaria (7). 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 20 octubre (14): Bioquímica I • 21 octubre al 6 de noviembre (13): <ul style="list-style-type: none"> ○ 21 de octubre al 29 octubre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ Del 30 de octubre al 6 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 9 noviembre al 26 noviembre (14): Bromatología Descriptiva. • 30 noviembre al 18 de diciembre (13): Química de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 20 octubre (14): Bromatología Descriptiva • 21 octubre al 6 de noviembre (13): Química de los Alimentos. • 9 noviembre al 27 noviembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 9 de noviembre al 17 de noviembre: Higiene Alimentaria. ○ 18 de noviembre al 27 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 30 noviembre al 18 de diciembre (13): Bioquímica I.

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquím I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
2	Septiembre	28-02	G1	G3	G2		
3	Octubre	05-09	G1	G3	G2		
4		12-16	G1	G3	G2		
5		19-23	G1(20) G3(21)	G3(20) G1(21)	G2(20)	G2(21)	
6		26-30	G3	G1		G2(29)	G2(30)
7	Noviembre	02-06	G3	G1			G2
8		09-13		G2	G1		G3
9		16-20		G2	G1	G3(18)	G3(17)
10		23-27		G2(26)	G1(26)	G3	
11		30-04	G2		G3	G1	
12	Diciembre	07-11	G2		G3	G1(9)	G1(10)
13		14-18	G2		G3		G1

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/ Hora	Miércoles 11 de noviembre	Miércoles 2 de diciembre
16:00-18:00	1S1	2S2



18:00-20:00	1S2	2S1
-------------	-----	-----

ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORIA

2º Cuatrimestre

2 asignaturas con 6 ECTS; Bioquímica II, y Bromatología Aplicada; 2 asignaturas de 4,5 ECTS: Técnicas de Análisis de Alimentos y Alimentación y Cultura, y 2 asignaturas Anuales de 9 ECTS: Higiene Alimentaria y Operaciones Básicas. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas					
		TEORIA	SEMINARIO	PRACTICAS LABORATORIO	PRACTICAS AULA	TUTORÍAS	
• BIOQUÍMICA II	6	40	5	12		3	60
• BROMATOLOGÍA APLICADA	6	30	6	20		4	60
• TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	4,5	25	4,5	13,5		2	45
• ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	30	3		10	2	45
• HIGIENE ALIMENTARIA	9	29	3	11	-	2	45
• OPERACIONES BÁSICAS	9	27	6	22,5		2	57,5
TOTAL		181	27,5	7	10	15	312,5

Coordinador: Prof. Amaury Taboada Rodríguez

Aula 0.2 (durante la primera semana se impartirán las clases en el aula 0.3)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
12:30-13:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Alimentación y Cultura	Higiene	Bromat. Apli ¹ Higiene ²
13:30-14:30	Operaciones B.	Bromat. Apli	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene ⁵ Alimentación y Cultura ⁶

1. "Bromatología Aplicada" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 4).
2. "Higiene Alimentaria" utilizará 8 viernes (semana 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12 y 13).
5. "Higiene Alimentaria" utilizará 7 viernes (semana 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9)
- 6 "Alimentación y Cultura" utilizará 4 viernes (semana 10, 11, 12 y 13)

***Controles de evaluación continua: se realizarán los Lunes en la franja horaria destinada (11:30-12:30)**

Bioquímica II: 22 de marzo

Bromatología Aplicada: 12 de abril

Operaciones Básicas: 19 abril

Bromatología Aplicada (prácticas): 10 de mayo



ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2º Cuatrimestre

- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, excepto **Bioquímica II** que las prolongará hasta **11:30 horas**. Las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 1 febrero al 9 de febrero (7): Alimentación y cultura. 10 febrero al 18 febrero (7): Higiene Alimentaria. 1 marzo al 16 marzo (12): Bioquímica II. 12 abril al 27 abril (12): Técnicas Análisis Alimentos 28 abril al 13 de mayo (12): Bromatología Aplicada 	<ul style="list-style-type: none"> 1 febrero al 9 de febrero (7): Higiene Alimentaria 19 febrero al 26 de febrero (7): Alimentación y cultura 1 marzo al 16 marzo (12): Técnicas de Análisis de Alimentos. 12 abril al 27 abril (12): Bromatología Aplicada 28 abril al 13 de mayo (12): Bioquímica II. 	<ul style="list-style-type: none"> 10 febrero al 18 febrero (7): Alimentación y Cultura 19 febrero al 26 de febrero (7): Higiene Alimentaria. 1 marzo al 16 marzo (12): Bromatología Aplicada. 12 abril al 27 abril (12): Bioquímica II. 28 abril al 13 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.

Semana	Mes	Días	Aliment. y Cultura	Bioquímica II	Bromat. Aplic.	Tec Anal.	Hig. Alim.
	Enero	25-29					
1	Febrero	01-05	G1				G2
2		08-12	G1 (9) G3 (10)				G2(9) G1 (10)
3		15-19	G3 (18) G2 (19)				G1 (18) G3 (19)
4		22-26	G2				G3
5	Marzo	01-05		G1	G3	G2	
6		08-12		G1	G3	G2	
7		15-19		G1 (16)	G3 (16)	G2 (16)	
8		22-26					
VACACIONES		Mar-Abril	SEMANA SANTA/ FIESTAS PRIMAVERA				
9	Abril	12-16		G3	G2	G1	
10		19-23		G3	G2	G1	
11		26-30		G3 (27) G2 (28)	G2 (27) G1 (28)	G1 (27) G3 (28)	
12	Mayo	03-07		G2	G1	G3	
13		10-14		G2 (13)	G1 (13)	G3 (13)	

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/Hora	Miércoles 10 febrero	Miércoles 3 de marzo	Miércoles 14 de abril	Miércoles 28 de abril
16:00-18:00	S1	S2	S1	S2
18:00-20:00	S2	S1	S2	S1

HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para G1, G2 y G3, se realizarán la semana del 3-7 mayo de 15:30 a 19:30 horas.



CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEORICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

1er Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas				
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• NUTRICIÓN HUMANA	6	42	3	12	3	60
• TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I	6	39	3	15	3	60
• TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	4,5	30	3	10	2	45
• BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	30	5	8	2	45
• GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	4,5	28	3	12	2	45
• NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	4,5	28	3	12	2	45
TOTAL	30	197	20	69	14	300

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

Coordinador: Prof. Francisco José Aranda

Aula Prof. José Luis Sotillo

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Toxicología ¹ Bioquímica Alim. ² .	Nutrición	Nutrición	Normalización	Tecnología I
12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
13:30-14:30	Toxicología	Toxicología	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Gestión de la empresa

1. "Toxicología Alimentaria". Deberá utilizar 5 lunes (semanas 1, 2, 3, 5 y 6)

2. "Bioquímica Alimentos" deberá utilizar 6 lunes (semanas 7-12)



CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

1er Cuatrimestre

- Se establecen 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) para los 2 cuatrimestres del curso, organizados de modo homogéneo en número entre los alumnos matriculados en 3er curso.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.
- Se harán intervalos de **10 días para prácticas y seminarios**.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 9 octubre (8): Bioquímica Alimentos. • 13 octubre a 23 octubre (9): Toxicología Alimentaria. • 26 octubre al 5 noviembre (10): Tecnología Alimentaria I. • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Nutrición Humana • 23 noviembre al 4 de diciembre(10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 9 diciembre al 22 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 9 octubre (8): Tecnología Alimentaria I. • 13 octubre a 23 octubre (9): Bioquímica Alimentos. • 26 octubre al 5 noviembre (10): Toxicología Alimentaria. • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 23 noviembre al 4 de diciembre (10): Nutrición Humana • 9 diciembre al 22 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 9 octubre (8): Toxicología Alimentaria. • 13 octubre a 23 octubre (9): Tecnología Alimentaria I. • 26 octubre al 5 noviembre (10): Alimentación y Cultura. • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 23 noviembre al 4 de diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 9 diciembre al 22 diciembre (10): Nutrición Humana

Semana	Mes	Días	Bioquím. Aliment.	Tox. Alim.	Tec. Alim. I	Nut. Hum.	G. Emp. Alim.	Nor. Leg.
1	Septiembre	21-25						
2	Octubre	28-02	G1	G3	G2			
3		05-09	G1	G3	G2			
4		12-16	G2	G1	G3			
5		19-23	G2	G1	G3			
6		26-30	G3	G2	G1			
7	Noviembre	02-06	G3	G2	G1			
8		09-13				G1	G3	G2
9		16-20				G1	G3	G2
10		23-27				G2	G1	G3
11	Diciembre	30-04				G2	G1	G3
12		07-11				G3	G2	G1
13		14-18				G3	G2	G1
14		21-23				G3 (22)	G2 (22)	G1 (22)

SEMINARIOS/TUTORÍA NORMALIZACIÓN (AULA INFORMÁTICA (POR DETERMINAR))

Semana	Mes	Hora	L	M	X	J	V
3	5-9 octubre	16:00-19:00		S	S		
4	13-16 octubre	16:00-19:00		S	S		



ORDENACIÓN DOCENTE 3er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

2º Cuatrimestre

ASIGNATURAS	ECTS	TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II	6	36	3	18	3	60
• ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	27	3	13	2	45
• DIETÉTICA	4,5	30	2	11	2	45
• FISIOLOGÍA Y TRATAMIENTO POSCOSECHA	3	18	2	8,5	1,5	30
TOTAL	30	183	16	86,5	14,5	300

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

Coordinadora: Profesora Ana María Ortuño Tomás

Aula Prof. José Luis Sotillo

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II ³ /Fisiología PC ⁴
12:30-13:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. I ⁵ / Fisiología PC ⁶
13:30-14:30	Tecnología II ¹ / Dietética ²	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Fisiología PC ⁷ A. Riesgos ⁸

1. "Tecnología Alimentaria II" deberá utilizar 10 lunes (semanas 1-10).
2. "Dietética" debe utilizar 3 lunes (semanas 11, 12 y 13)
3. "Industrias A. II" deberá utilizar 10 viernes (semana 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 y 11)
4. "Fisiología y Tratamiento poscosecha" deberá utilizar 1 viernes (semana 12)
5. "Industrias Alimentarias I" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 y 11).
6. "Fisiología y Tratamiento poscosecha" deberá utilizar 1 viernes (semana 12)
7. "Fisiología y Tratamiento poscosecha" deberá utilizar 3 viernes (semanas 1, 2 y 3)
8. "Análisis de Riesgos en la I.A." deberá utilizar 1 viernes (semana 4)



ORDENACIÓN DOCENTE 3er CURSO

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2º Cuatrimestre

- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.
- Se harán intervalos de **10 días para prácticas y seminarios**.
- En las asignaturas de **Industrias Alimentarias I** el G1 se impartirá de 15:30 a 18:00; en **Industrias Alimentarias II** el G2 se impartirá de 15:30 a 18:00; y en **Tecnología Alimentaria II** el G3 se impartirá en horario de 15:30 a 18:00.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 1 febrero a 12 febrero (10): Industrias Alimentarias I. 15 febrero al 26 de febrero (10): Industrias Alimentarias II. 1 marzo al 12 marzo (10): Tecnología Alimentaria II. 15 marzo al 26 de marzo (9): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 12 abril al 23 abril (10): Dietética 26 abril al 8 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Postcosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> 1 febrero a 12 febrero (10): Dietética. 15 febrero al 26 de febrero (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 1 marzo al 12 marzo (10): Industrias Alimentarias I. 15 marzo al 26 marzo (9): Industrias Alimentarias II. 12 abril al 23 abril (10): Fisiología y tratamiento Postcosecha 26 abril al 8 mayo (10): Tecnología Alimentaria II. 	<ul style="list-style-type: none"> 1 febrero a 12 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Postcosecha. 15 febrero al 26 de febrero (10): Dietética. 1 marzo al 12 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 15 marzo al 26 marzo (9): Tecnología Alimentaria II. 12 abril al 23 abril (10): Industrias Alimentarias I. 26 abril al 8 mayo (10) Industrias Alimentarias II.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	Analisis Riesgos	Diet.	Poscosecha
1	Febrero	01-05	G1				G2	G3
2		08-12	G1				G2	G3
3		15-19		G1		G2	G3	
4		22-26		G1		G2	G3	
5	Marzo	01-05	G2		G1	G3		
6		08-12	G2		G1	G3		
7		15-19		G2	G3	G1		
8		22-26		G2	G3	G1		
VACACIONES			Marzo Abril 29-11			Semana Santa y Fiestas de Primavera		
9	Abril	12-16	G3				G1	G2
10		19-23	G3				G1	G2
11		26-30		G3	G2			G1
12	Mayo	07-08		G3	G2			G1
13		10-13						

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE, 4º curso					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Septiembre	21-25	5	
	2	Octubre	28-02	3	Pendiente apertura de curso Viernes 2 San Francisco
	3		05-09	5	
	4		12-16	4	Lunes 12: Fiesta Nacional
Periodo extraordinario PRACTICUM	5		19-23	5	
	6		26-30	5	
	7	Noviembre	02-06	5	
	8		09-13	5	
	9		16-20	5	
	10		23-27	5	
	11	Diciembre	30-04	5	
	12		09-13	3	Lunes 7 y Martes 8. Constitución e Inmaculada
	13		14-18	5	
	14		21-23	3	
	TOTAL DIAS		63		
	Vacaciones	Dic-Ene	24-06	14	
	Exámenes	Enero	11-30	17	

SEGUNDO CUATRIMESTRE, 4º curso					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Febrero	01-05	5	
	2		08-12	5	
	3		15-19	5	
	4		22-26	5	
	5	Marzo	01-05	5	
	6		08-12	5	
	7		15-19	4	Viernes 19. San José
PRACTICUM	8		22-26	5	
	Vacaciones	Marzo-Abril	29-11	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	9	Abril	12-16	5	
	10		19-23	5	
	11		26-30	5	
	12	Mayo	03-07	5	
	13		10-14	4	
		TOTAL DIAS		64	
	Exámenes	Mayo-Junio	18-05	17	Exámenes
	Exámenes	Junio-Julio	21-06	14	Exámenes

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

1er Cuatrimestre

2 asignaturas con 6 ECTS; Industrias Alimentarias III e Industrias Alimentarias IV; 2 asignaturas de 4,5 ECTS; Gestión de la Contaminación en la Industria Alimentaria y Marketing y Comportamiento del consumidor de Alimentos; 1 asignatura de 3 ECTS; Salud Pública; y 4 asignaturas optativas de 3 ECTS; Pimentón y otras especias. Composición y Calidad, Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia, Alimentos Funcionales y Nutrigenómica y Tecnología culinaria. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				
		TEORÍA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV	6	36	3	18	3	60
• GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	30	3	9	3	45
• MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS	4,5	27	4	12	2	45
• SALUD PÚBLICA	3	18	1,5	9	1,5	30
• PLAGUICIDAS EN LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA	3	14	4	10,5	1,5	30
• HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LA REGIÓN DE MURCIA	3	18	3,5	7	1,5	30
• ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA	3	18	3,5	7	1,5	30
• TECNOLOGÍA CULINARIA	3	15	1,5	12	1,5	30
TOTAL	36	212	27	102,5	18,5	360

Coordinadora: Profesora María Jesús Periago Castón

Aula Lasaosa*

	L	M	X	J	V
11:30–12:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Tecn. Culinaria	Ind. Alim. III	Marketing
12:30–13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
13:30–14:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Gestión Cont.	Hábitos Alim.	Ind. A. IV ²
16:30 – 18:30	Salud Pública ¹	Hábitos ⁴	Al. Funcionales ³		

1. "Salud Pública" deberá este horario 3 lunes (semanas 1, 2 y 5)

2. Industrias Alimentarias IV deberá utilizar este horario 10 viernes (semanas 1-11). *semana 2 festivo.

3. "Alimentos funcionales y Nutrigenómica" deberá utilizar este horario 3 miércoles (semanas 4, 5 y 6).

4. "Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia" deberá utilizar este horario 2 martes (semana 4 y 5).

***La docencia teórica de las asignaturas de 16:30 a 18:30 se impartirá en el aula Prof. Jose Luis Sotillo**



ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

1er Cuatrimestre

- Se harán 4 intervalos de 10 días para prácticas, seminarios y tutorías. Se programan 3 grupos para las prácticas obligatorias. En las asignaturas optativas se eliminará el grupo G3.
- De 8:30 a 11:00, las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Las prácticas de la asignatura **Industrias Alimentarias III** se realizarán del 5 al 9 de octubre de octubre para coordinar con el periodo de vendimia según la siguiente tabla:

Semana	Mes	Días	hora	L	M	X	J	V
3		5-9	8:30-11:00	G1	G2	G3	G2/G3	G1/G2
			16:00-19:00	G2	G3	G1	G1/G2	G2/G3

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> • 12 octubre al 23 octubre (9): Industrias Alimentarias IV. • 26 octubre al 06 noviembre (10): Gestión de la Cont. En la Ind. Alimentaria. • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Salud Pública • 23 noviembre al 4 diciembre (10): Marketing y Comp. Del Consumidor de Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 octubre al 23 octubre (9): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. • 26 octubre al 06 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria. • 23 noviembre al 4 diciembre (10): Salud Pública. 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 octubre al 23 octubre (9): Salud Pública. • 26 octubre al 06 noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. • 9 noviembre al 20 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV • 23 noviembre al 4 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. III	Ind. Alim. IV	Gest. Cont.	Salud Publ.	Marketing
1		21-25					
2	Sept/Oct	28-02					
3	Octubre	05-09	G1 G2 G3				
4		12-16		G1		G3	G2
5		19-23		G1		G3	G2
6		26-30		G2	G1		G3
7	Noviembre	02-06		G2	G1		G3
8		09-13		G3	G2	G1	
9		16-20		G3	G2	G1	
10		23-27			G3	G2	G1
11	Nov/dic	30-04			G3	G2	G1
12		07-11					
13		14-18					
14		21-23					



ASIGNATURAS OPTATIVAS

Se programan 2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (si en función del número de matriculados sólo es necesario uno, se eliminará el G2), cuyo horario es de **16:30 a 18:30** horas, según estipulen las correspondientes Guías Docentes.

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plaguicidas	7, 8, 9, 10, 12 13 y 14	G1	G2			
Hábitos Al.	7, 8, 9, 10, 12 13 y 14			G1	G2	
Alimentos F.	7, 8, 9, 10, 12 13 y 14	G2	G1			
Tecnología Cul.	7, 8, 9, 10, 12 13 y 14			G2	G1	



ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

2º Cuatrimestre

8 asignaturas optativas de 3 ECTS cada una:

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				
		TEORÍA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• RESTAURACIÓN COLECTIVA	3	17	4	8	1,5	30,5
• EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD TOXICOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	3	17	4	8	1,5	30,5
• ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ELABORADOS	3	15	1,5	12	1,5	30
• DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y CREACIÓN DE EMPRESAS	3	18	4	7	1,5	30,5
• AVANCES EN PROCESOS TECNOLÓGICOS DE CONTROL MICROBIANO	3	15	1,5	12	1,5	30
• BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	13,5	3	12	1,5	30
• BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	3	16	4	8	1,5	29,5
• VIDA COMERCIAL DE LOS ALIMENTOS Y SUS ELABORADOS	3	15	1,5	12	1,5	30

Se utilizarán las 8 primeras semanas del cuatrimestre para la impartición de todas las asignaturas optativas.

Coordinador: Prof. Joaquín Monreal Pérez

Aula Prof. J.M. Lasaosa

	L	M	X	J	V
8:30–10:30	Biotecnología	BioQ Mol.	Estrategias In.	V. Comercial.	A
10:30–12:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Restaur. C.	Dirección E.	B

A: “Dirección Estratégica y Creación de Empresas” utilizará este horario en la semana 1

“Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos” utilizará este horario en la semana 2

B: “Restauración Colectiva” utilizará este horario en la semana 1.



ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2º Cuatrimestre

Se programan 2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (G1 y G2), en caso de no ser necesario las asignaturas eliminarán el grupo G2.

De 15:00 a 17:30 horas

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Avances	4, 5 y 6	G1	G2		
Biotecnología	6, 7 y 8	G2	G1		
BioQ y Biología M	3, 4 y 5			G1	G2
Restauración	3, 4 y 5			G2	G1
Estrategias	6 y 7			G1+G2	G1+G2

De 17:30 a 20:00 horas

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Dirección Estratégica	3, 4 y 5	G1	G2		
Evaluación Seguridad Toxicol.*	6, 7 y 8			G1	G2
Vida Comercial	6, 7 y 8			G2	G1

*Evaluación Seguridad Toxicológica: utilizará también los viernes de las semanas 5, 6, 7 y 8 de 17:30 a 20:00 alternando los grupos.



PRACTICUM

Prácticas curriculares (*Prácticum, asignatura 1734*)

Descripción de los contenidos de esta asignatura

- El alumno realizará **prácticas pre-profesionales** en diferentes organismos públicos y privados dentro del **ámbito alimentario y relacionado con perfiles profesionales del título**.
- La duración de las Prácticas Tuteladas será de **12 ECTS** con una **presencialidad del 85%**.
- El alumno realizará **prácticas diariamente** con una duración de 6 horas durante 9 semanas, lo que supone unas **255 horas de trabajo práctico (presencialidad 100%)**, quedando 45 horas para estudio y preparación de las actividades a realizar, así como para elaboración de la **memoria** que será presentada públicamente ante una comisión.

Competencias de la asignatura

El plan de estudios del Grado en **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** contempla las siguientes asignaturas como prácticas curriculares:

- Asignatura 1734 Prácticum (12 ECTS, 4º Curso, 2º Cuatrimestre)

Periodo del PRACTICUM curso 2020-21

Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	semana 7 a la 14 (ambas inclusive) <i>19 de octubre al 18 de diciembre</i>
Periodo Ordinario	Segundo Cuatrimestre	semana 9 a la 16 (ambas inclusive) <i>12 abril al 4 de junio</i>

Exposiciones Practicum curso 2020-2021:

Practicum
4/02/2021
10/06/2021
9/07/2021

Informe del PRACTICUM

- El **estudiante** deberá realizar un informe una vez concluido su periodo de PRACTICUM en la Empresas asignada.
- Este informe constará de **20-25 folios** donde se expondrá de forma clara y adecuada las **características de la empresa**, así como el **planteamiento y descripción de las actividades realizadas en la misma**, acompañado de la **bibliografía oportuna**.
- El **Tutor de la Empresa** emitirá un informe sobre la estancia del estudiante en su empresa que será entregado a su **Tutor de la Universidad** para su consideración.

Impresos para los informes

(Nota: nueva versión. Estos impresos están en formato Word.)

Estudiante

Tutor de la Universidad

Tutor de la Empresa

Coordinación

- **Vicedecanato de Ordenación Académica, Internacionalización y Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.**
 - Correo corporativo: ord.cyta@um.es

Oferta y calendario

- Contactar con secretaria.veterinaria@um.es

WEB:

http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/practicas?p_p_id=56_INSTANCE_mx1psyZGseDO&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1



Trabajo de Fin de Grado (TFG) Asignatura 1735

El plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos contempla la realización de un Trabajo Fin de Grado de 6 créditos ECTS que se realiza en el 2º cuatrimestre. La descripción de esta materia, así como la documentación relacionada la puede encontrar en la [página del Trabajo Fin de Grado](#)

Requisitos previos

Para cursar la materia el alumno deberá haber superado al menos **168 créditos de los 240 que componen la titulación.**

(asignatura 1735)

Los estudiantes deben tener en cuenta que los procesos de asignación y entrega de trabajos se gestionan a través de la plataforma tf.um.es, la oferta estará disponible a partir de **octubre**.

Coordinación

- **Vicedecanato de Ordenación Académica, Internacionalización y Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.**
 - Correo corporativo: ord.cyta@um.es

Oferta y calendario

- **PERIODO DE OFERTA Y SOLICITUD**

Octubre 2020	Del 01/11/2020 al 14/11/2020
Febrero 2021	Del 01/02/2021 al 15/02/2021

- **CALENDARIO DEFENSA TFG GRADO EN CYTA 2020/2021**

Convocatoria	Fecha inicio presentación TFG	Fecha fin presentación TFG	Fecha fin validación TFG por parte de Tutor	Examen TFG
Febrero 2021	22/01/2021	05/02/2021	10/02/2021	15-16/02/
Junio 2021	14/06/2021	23/06/2021	28/06/2021	5-7/07/2021
Julio 2021	12/07/2021	16/07/2021	20/07/2021	26-28/07/2021

WEB:

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/trabajo>