



ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Curso 2020-2021 PCO3

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 15 de febrero al 21 de mayo de 2021.
Período de exámenes:	
• Diciembre-Enero:	Del 11 al 30 de enero de 2021.
• Mayo-Junio	Del 31 de mayo al 19 de junio de 2021.
• Junio-Julio	Del 1 de julio al 17 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 23 de junio de 2021.
• Convocatoria de Julio:	hasta el 21 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 <u>9 días naturales después de haberse efectuado el examen</u>, 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:	5 de octubre
• 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) pendiente
• San José	19 de marzo de 2021 (viernes)
• Día de la Región de Murcia	9 de junio 2021 (miércoles)



CALENDARIO ACADÉMICO Distribución por semanas

SEGUNDO CUATRIMESTRE					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1		15-19	5	
	2		22-26	5	
	3	Marzo	01-05	5	
	4		08-12	5	
	5		15-19	4	19 Marzo. San José
	6		22-26	5	
	Vacaciones	Marzo/Abril	29-11	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	7	Abril	12-16	5	
	8		19-23	5	
	9		26-30	5	
	10	Mayo	03-07	5	
	11		10-14	5	
	12		17-21	5	
	TOTAL DIAS			59	
	Exámenes	Mayo-Junio	31-19	18	
	Exámenes	1Julio	1-17	15	

ACLARACIONES GENERALES DEL PCO3

- Las clases teóricas (grupo único) se llevarán a cabo en horario de tarde (a partir de las 16:00), ocupando las horas necesarias según el curso.
- Los seminarios y tutorías, así como las clases prácticas de laboratorio, se impartirán en dos franjas horarias: de 8:30 a 11h y de 11:30 a 14h
- Se ha establecido el desdoblamiento de grupos de prácticas para que el tamaño aproximado sea de 10 alumnos.
- En la medida de lo posible, las prácticas se han organizado para que los estudiantes realicen en el día las de dos asignaturas, para aprovechar su estancia en el centro y reducir las veces que tienen que desplazarse a la Facultad.



ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

2º Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas				Horas
		TEORÍA	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)

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

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. Los alumnos se dividirán en 6 grupos de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5 y G6).

Semana	Mes	Días	Horario	L	M	X	J	V
2	Febrero	22-26	8:30-11:00	Análisis Q. G1+G2	Análisis Q. G1+G2	Análisis Q. G1+G2	Análisis Q. G1+G2	Análisis Q. G1+G2
				Química II G3	Química II G3	Química II G3	Química II G3	Química II G3
			11:30-14:00	Química II G4	Química II G4	Química II G4	Química II G4	Química II G4
3	Marzo	01-05	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G3	Materias P. G5	
					Fundamentos G3 + G4	Fundamentos G5 + G6	Fundamentos G1 + G2	
			11:30-14:00		Materias P. G2	Materias P. G4	Materias P. G6	
					Estruct. y F. G5 + G6	Estruct. y F. G1 + G2	Estruct. y F. G3 + G4	
4	Marzo	08-12	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G3	Materias P. G5	Fundamentos G1+G3+G5
					Fundamentos G3 + G4	Fundamentos G5 + G6	Fundamentos G1 + G2	
					Estruct. y F. G5+G6	Estruct. y F. G1+G2	Estruct. y F. G3+G4	
			11:30-14:00		Materias P. G6	Materias P. G2	Materias P. G4	Fundamentos G2+G4+G6
5	Marzo	15-18	8:30-11:00	Examen Fundamentos	Materias P. G5	Materias P. G1	Materias P. G3	
					Fundamentos G3 + G4	Fundamentos G5 + G6	Fundamentos G1 + G2	



			11:30:14:00		Materias P. G6	Materias P. G2	Materias P. G4	
				Estruct. y F. G5 + G6	Estruct. y F. G1 + G2	Estruct. y F. G3 + G4		
6	Marzo	22-26	8:30-11:00	Análisis Q. G3+ G4	Análisis Q. G3+ G4	Análisis Q. G3+ G4	Análisis Q. G3+ G4	Análisis Q. G3+ G4
				Química II G5	Química II G5	Química II G5	Química II G5	Química II G5
			11:30:14:00	Química II G6	Química II G6	Química II G6	Química II G6	Química II G6
VACACIONES MARZO-ABRIL 29-11								
7	Abril	12-16	8:30-11:00	Análisis Q. G5+ G6	Análisis Q. G5+ G6	Análisis Q. G5+ G6	Análisis Q. G5+ G6	Análisis Q. G5+ G6
				Química II G1	Química II G1	Química II G1	Química II G1	Química II G1
			11:30:14:00	Química II G2	Química II G2	Química II G2	Química II G2	Química II G2
8	Abril	19-23	8:30-11:00	Examen Análisis Q	Fundamentos G3 + G4	Fundamentos G5 + G6	Fundamentos G1 + G2	
					Materias P G5	Materias P G1	Materias P G3	
			11:30:14:00		Materias P G6	Materias P G2	Materias P G4	
					Estruct. y F. G1 + G2	Estruct. y F. G3+G4	Estruct. y F. G5+G6	
9	Abril	26-30	8:30-11:00	Examen Materias P	Estruct. y F. G1 + G2	Estruct. y F. G3+G4	Estruct. y F. G5+G6	Examen Fundamentos
					Fundamentos G3+G4	Fundamentos G5+G6	Fundamentos G1 + G2	
					Materias P. G5 + G6	Materias P. G1 + G2	Materias P. G3+G4	
10	Mayo	03-07	8:30-11:00	Examen Estruct. Y F.	Fundamentos G1 + G3	Fundamentos G2+ G4	Fundamentos G5+G6	Fundamentos* G4 +G5 + G6
			11:30:14:00		Estruct. y F G5 + G6	Estruct. y F. G1 + G2	Estruct. y F G3+G4	
					Materias P. G1 + G2	Materias P. G5 + G6	Materias P. G3+G4	
11	Mayo	10-14	8:30-11:00	Examen Fundamentos	Materias P. G1 + G2	Materias P. G5 + G6	Materias P. G3+G4	Fundamentos* G1 + G2 +G3
			11:30:14:00		Fundamentos G3 + G4	Fundamentos G1 + G2	Fundamentos G5 + G6	
					Estruct. y F. G5 + G6	Estruct. y F. G3 + G4	Estruct. y F. G1 + G2	
12	Mayo	17-21	8:30-11:00		Materias P. G1 + G2	Materias P. G3+G4	Materias P. G5 + G6	
			11:30:14:00		Fundamentos G5 + G6	Fundamentos G1 + G2	Fundamentos G3 + G4	
					Estruct. y F. G3 + G4	Estruct. y F. G5 + G6	Estruct. y F. G1 + G2	

***Falta una semana de Fundamentos que está reflejada los viernes, pero se puede utilizar cualquier lunes u otros viernes.**

*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):

- 13 de marzo: Fundamentos de Ingeniería Química
- 19 de abril: Análisis Químico
- 26 de abril: Materias primas
- 30 de abril: Fundamentos de Ingeniería Química
- 3 de mayo: Estructura y Función del Cuerpo Humano
- 10 de mayo: Fundamentos de Ingeniería Química



HORARIO DE GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

Coordinadora: Prof. Maria Dolores Megías Rivas

HORARIO DE TEORÍA (no presencial)

CLASES DEL 15 DE FEBRERO AL 21 DE MAYO (59 días)

	L	M	X	J	V
16:00-17:00	Estructura	Química II	Mat. Primas	Fundamentos	Fundamentos ¹ Análisis Químico ²
17:00-18:00	Fundamentos	Estructura	Estructura	Fundamentos	Mat primas ³ Análisis Químico ⁴
18:00-19:00	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	Química II ⁵ Estructura ⁶
19:00-20:00	Análisis Químico ⁸ , Análisis Químico ¹¹	Estructura ⁷ Mat. Primas ¹⁰	Análisis Químico ⁸	Química II ⁹ Análisis Químico ¹²	Análisis Químico ⁸

¹Fundamentos: Semana 1,2,3,4,6,7,8 hasta 30 abril

³Materias primas: Semanas: 1,2,3,4,6,7,8,9 hasta 7 mayo

¹⁰Materias Primas: Semana 2

⁵Química II: Semanas 1,2,3,4,6,7 hasta 23 abril

⁹Química II: 18 de febrero una hora de intensificación a las 19 h

⁶Estructura: Semanas: 9,10,11,12

⁷Estructura: Semanas: 1

²Análisis Químico: Semanas: 9,10,11,12

⁴Análisis Químico: Semana 11,12

⁸Análisis Químico: Semanas 1,2

⁸Análisis Químico: Semanas 1,2

¹¹Análisis Químico: clase de 19:00-20:00 día 12 de Abril

¹²Análisis Químico: clase de 19:00-20:00 día 18 de Marzo



ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO

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

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00** y de **11:30 a 14:00 h.** 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/G2)	Grupo 2 (G3/G4).	Grupo 3 (G5/G6)
<ul style="list-style-type: none"> 22 febrero al 5 de marzo: Alimentación y cultura. 22 febrero al 5 de marzo: Higiene Alimentaria. 15 de marzo al 16 de abril: Bioquímica II. 19 abril al 7 de mayo): Técnicas Análisis Alimentos 15 de marzo al 16 de abril: Bromatología Aplicada 	<ul style="list-style-type: none"> 15 al 26 de marzo: Higiene Alimentaria 19 al 30 de abril: Alimentación y cultura 22 de febrero al 12 marzo: Técnicas de Análisis de Alimentos. 19 abril al 7 de mayo: Bromatología Aplicada 22 de febrero al 12 marzo: Bioquímica II. 	<ul style="list-style-type: none"> 8 al 18 de marzo: Alimentación y Cultura 19 al 30 de abril: Higiene Alimentaria. 22 febrero al 12 de marzo Bromatología Aplicada. 19 de abril al 7 de mayo: Bioquímica II. 15 de marzo al 16 de abril: Técnicas de Análisis de los Alimentos.

Semana	Mes	Días	Aliment. y Cultura 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Bioquim.II 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Bromat. Aplic. 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Tec Anal. 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Hig. Alim. 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Operac. Bás 8:30-11:11/ 11:30-14:00
2	Febrero	22-26	G2/G1	G4/G3	G5/G6	G3/G4	G1/G2	
3	Marzo	01-05	G2/G1	G4/G3	G5/G6	G3/G4	G1/G2	
4		08-12	G6/G5	G4/G3	G5/G6	G3/G4		
5		15-18	G6/G5	G1/G2	G2/G1	G5/G6	G4/G3	
6		22-26		G1/G2	G2/G1	G5/G6	G4/G3	



VACACIONES Mar- Abril		29-11	SEMANA SANTA/ FIESTAS PRIMAVERA					
7	Abril	12-16		G1/G2	G2/G1	G5/G6		
8		19-23	G4/G3	G6/G5	G3/G4	G1/G2	G5/G6	
9		26-30	G4/G3	G6/G5	G3/G4	G1/G2	G5/G6	
10	Mayo	03-07		G6/G5	G3/G4	G1/G2		
11		10-14						G1/G3/G5
12		17-12						G2/G4/G6

Las prácticas de Operaciones Básicas serán la semana 11 y la semana 12:

- Semana 11: Grupos G1, G3 y G5, de 11:30-14h, todos los días de la semana (L, M, X, J y V).
- Semana 12: Grupos G2, G4 y G6, de 11:30-14h, todos los días de la semana (L, M, X, J y V).

***Controles de evaluación continua: se realizarán los Lunes de 8:30 a 11:00 h)**

Bioquímica II: 12 de abril

Bromatología Aplicada: 26 de abril

Operaciones Básicas 1º Parcial: 19 febrero

Operaciones Básicas 2º Parcial: 19 abril

Higiene: 1 marzo

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

HORARIO DE TEORÍA (no presencial)

	L	M	X	J	V
16:00-17:00	Seminarios Operaciones B*	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
17:00-18:00	Bioquímica II	Bioquímica II	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Bromat. Apli ¹ Higiene ²
18:00-19:00	Operaciones B.	Higiene	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene ⁵ Alimentación y Cultura ⁶
19:00 a 20:00	Higiene ² Alimentación y Cultura	Bioquímica ⁷ Alimentación y Cultura	Higiene ² Técnicas Análisis ⁷	Higiene ² Operaciones B. ⁸	Bioquímica ⁷ Operaciones B. ⁸

*Seminarios Operaciones Básicas: 1 y 15 de marzo, 26 de abril y 10 de mayo.

¹Bromatología Aplicada utilizará 6 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 6,7).

²Higiene Alimentaria utilizará viernes de 17:00 a 18:00 horas (semanas 8, 9, 10, 11,12) y las 3 primeras semanas de 19:00 a 20:00 horas

⁵Higiene Alimentaria utilizará viernes de 18:00 a 19:00 horas (semana 6, 7, 8, 9, 10, 11)

⁷Bioquímica utilizará las 2 primeras semanas de 19:00 a 20:00 horas

⁶Alimentación y Cultura" utilizará 4 viernes (semana 1, 2, 3, 4) y la cuarta semana de 19:00 20:00 horas.

⁷técnicas de Análisis utilizará la cuarta semana de 19:00 20:00 horas

⁸Operaciones B. utilizará los jueves de la cuarta y quinta semana el viernes de la tercera semana de 19:00 20:00 horas



ORDENACIÓN DOCENTE 3er CURSO

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

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

- Las prácticas serán de 8:30 a 11:00 y de 11:30 a 14:00 horas y las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Grupo 1 (G1/G2)	Grupo 2 (G3/G4)	Grupo 3 (G5/G6)
<ul style="list-style-type: none"> 22 febrero a 5 de marzo: Industrias Alimentarias I. 12 a 23 de abril: Industrias Alimentarias II. 15 al 26 marzo: Tecnología Alimentaria II. 12 a 23 de abril: Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 15 al 26 de marzo: Dietética 26 abril al 7 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Postcosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> 1 a 12 de marzo: Dietética. 22 febrero a 5 de marzo: Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 15 a 26 marzo: Industrias Alimentarias I. 15 marzo al 26 marzo (9): Industrias Alimentarias II. 12 abril al 23 abril: Fisiología y tratamiento Postcosecha 26 abril al 7 mayo: Tecnología Alimentaria II. 	<ul style="list-style-type: none"> 22 febrero a 5 de marzo: Fisiología y Tratamiento Postcosecha. 12 - 23 de abril: Dietética. 15 - 26 marzo: Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. 1 - 12 marzo: Tecnología Alimentaria II. 12 abril al 23 abril: Industrias Alimentarias I. 26 abril al 7 mayo: Industrias Alimentarias II.

mana	Mes	Días	Ind. Alim. I 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Ind. Alim. II 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Tec. Al. II 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Anal.Riesg. 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Diet. 8:30-11:00/ 11:30-14:00	Postcosech 8:30-11:00/ 11:30-14:00
2		22-26	G1/G2			G3/G4		G6/G5
3	Marzo	01-05	G1/G2		G5/G6	G3/G4	G4/G3	G6/G5
4		08-12			G5/G6		G4/G3	
5		15-18	G3/G4	G4/G3	G1/G2	G5/G6	G2/G1	
6		22-26	G3/G4	G4/G3	G1/G2	G5/G6	G2/G1	
VACACIONES			Marzo Abril 29-11			Semana Santa y Fiestas de Primavera		
7	Abril	12-16	G5/G6	G2/G1		G1/G2	G6/G5	G3/G4
8		19-23	G5/G6	G2/G1		G1/G2	G6/G5	G3/G4
9		26-30		G5/G6	G3/G4			G1/G2
10	Mayo	03-07		G5/G6	G3/G4			G1/G2
11		10-14						
12		17-21						



HORARIO DE TEORÍA (no presencial)

	L	M	X	J	V
16:00-17:00	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II ¹ Tecnología II ⁸ /Fisiología PC ²
17:00-18:00	Indus. A. II	Indus. A. II ¹⁰ Tecnología II ⁹	Indus. A. ¹¹ Tecnología II ⁹	A. Riesgos	Tecnología II ⁸ Indus. A.I ³ Fisiología PC ⁴
18:00-19:00	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Fisiología PC ⁵ A. Riesgos ⁶ Dietética ⁷
19:00-20:00	Indus. A. II ³	Indus. A. II ³	Indus. A. I ³	Indus. A. I ³	Dietética ⁷

¹Industrias A. II deberá utilizar 4 viernes de las semanas 8, 9, 10,11) y de 19:00 a 20:00 los lunes semana 1 y 2 y martes de la semana 1

¹⁰ Industrias A II deberá utilizarlos martes de las semanas (semana 1, 2, 3, 4, 6,)

²Fisiología y Tratamiento postcosecha deberá utilizar 1 viernes (semana 12)

³Industrias Alimentarias I deberá utilizar 10 viernes (semanas, 8, 9, 10 y 11) y de 19:00 a 20:00 horas los miércoles de la semana 1 y 2 y jueves de la semana 1.

¹¹Industrias I deberá utilizar los miércoles (semanas 1,2,3,4,6)

⁴Fisiología y Tratamiento postcosecha” deberá utilizar 1 viernes (semana 12)

⁵Fisiología y Tratamiento postcosecha” deberá utilizar 3 viernes (semanas 1, 2, 3,4)

⁶Análisis de Riesgos en la I.A.” deberá utilizar 3 viernes (semana 6,7,8)

⁷Dietética⁹ deberá utilizar las semanas 9,10,11,12 y los viernes de las semanas 1 y 2 de 19:00 a 20:00 horas.

⁸Tecnología II⁸ utilizará 6 viernes (semanas 1,2,3,4,6,7) de 16:00-18:00 horas

⁹Tecnología II utilizará los martes y miércoles de la semana 7,8,9,10,11,12



CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO
2º Cuatrimestre
Distribución por semanas

SEGUNDO CUATRIMESTRE					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1		15-19	5	
	2		22-26	5	
	3	Marzo	01-05	5	
	4		08-12	5	
	5		15-19	4	19 Marzo. San José
	6		22-26	5	
	Vacaciones	Marzo/Abril	29-11	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	7	Abril	12-16	5	
	8		19-23	5	
	9		26-30	5	
	10	Mayo	03-07	5	
	11		10-14	5	
	12		17-21	5	
	TOTAL DIAS			59	
	Exámenes	Mayo-Junio	31-19	18	
	Exámenes	1Julio	1-17	15	

Coordinador: Prof. Joaquín Monreal Pérez

8 asignaturas optativas de 3 ECTS cada una:

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				
		TEORIA	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



HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

Se programan 4 subgrupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (G1, G2, G3 y G4), en caso de no ser necesario las asignaturas eliminarán el grupo G2.

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		8:30 a 11:00/ 11:30 a 14:00	8:30 a 11:00/ 11:30 a 14:00	8:30 a 11:00/ 11:30 a 14:00	8:30 a 11:00/ 11:30 a 14:00	8:30 a 11:00/ 11:30 a 14:00
Avances	2, 3 y 4	G1/G2	G3/G4			
Biotechnología	2, 3 y 4	G3/G4	G1/G2			
BioQ y Biología M	2, 3 y 4			G1/G2	G3/G4	
Restauración	2, 3 y 4			G3/G4	G1/G2	
Estrategias In.	2 y 3		G2/G1			G1+G2 G3+G4
Dirección Estratégica	2, 3 y 4	G2/G1	G4/G3			
Evaluación Seg. Toxicol.	4, 5, 6			G2/G1	G4/G3	
Vida Comercial	4, 5, 6			G3/G4	G1/G2	

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

HORARIO DE TEORÍA (no presencial)

	L	M	X	J	V
15:30-17:30* 16:00-18:00	Biotechnología	Biología Mol.	Estrategias In.	V. Comercial.	Estrategias In. ⁵ Restaurur. C ³
17:30-19:30* 18:00-20:00	Evaluación S.	Avances Proc.	Restaur. C.	⁸ Vida Comercial Avances Proc. ⁴	Direcc. Estratéq
19:30 -20:30	Direcc. Estratégias In. ¹	Direcc. Estratéq ¹	Evaluación S. ²	Biotechnología ⁶ Estrategias In. ⁷	Restaurur. C ⁹

*2 primeras semanas

¹ Dirección Estratégica y Creación de Empresas" utilizará este horario la semana 1,2,

² Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos" utilizará este horario las semanas 1,2

³ Restauración Colectiva" utilizará este horario en la semana 2 3 4 y ⁹ utilizará este horario en la semana ,2 quitar viernes primera semana añddir detrás

⁴ Avances Proc. Utilizará las semanas 4,5,6.

⁵ Estrategias innov semana 1,

⁶ Biotechnología, semana 1

⁷ Estrategias Innov. Semana 2

⁸ Vida Comercial, utilizará este horario en la semana 1,2,3



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 8,5 semanas lo que supone unas **255 (210) 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.

Laborables 3 días Semana Santa

Laborables 4 días fiestas primavera

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 lunes santo

Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	semana 7 a la 14 (ambas inclusive) <i>19 de octubre al 18 de diciembre</i>
Periodo Ordinario	Segundo Cuatrimestre	<i>29 de marzo al 28 de junio</i>

Exposiciones Practicum curso 2020-2021:

Practicum
4/02/2021
07/07/2021
9/07/2021

Informe del PRACTICUM

- El estudiante deberá realizar un informe una vez concluido su período de PRACTICUM en la Empresa 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: <https://www.um.es/web/estudios/grados/cyta/practicas-becas#curriculares>



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 23/10/2020 al 11/11/2020
Febrero 2021	Del 22/02/2021 al 5/03/2021

- **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	24/06/2021	27/06/2021	28/06/2021	1-2/07/2021
Julio 2021	19/07/2021	22/07/2021 a las 14:00h.	22/07/2021	27-28/07/2021

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