

ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Calendario Académico 2017-18

(aprobado en Junta de Facultad del 27 de julio de 2017)

ÍNDICE

1er Curso	
• 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
2º, 3º, 4º y 5º	
• Calendario Académico Global	9
• Calendario Académico por semanas.	10
2º Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	11
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	12
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	13
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	14
3er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	15
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	16
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	17
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	18
4º Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	19
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	10
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 1er CURSO

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 15 de septiembre al 22 de diciembre de 2017
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 29 de enero al 18 de mayo de 2018.
Período de exámenes:	
• - Enero:	Del 8 al 25 de enero de 2018.
• - Junio	Del 19 de mayo al 12 de junio de 2018.
• - Julio:	Del 29 de junio al 14 de julio de 2018.
Períodos vacacionales:	
• - Navidad:	Del 23 de diciembre de 2017 al 6 de enero de 2018 (ambos inclusive).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 26 de marzo al 8 de abril de 2018 (ambos inclusive).
Entrega de Actas:	
	Las fechas topes para la entrega de actas son:
• - Convocatoria de Enero	hasta el 2 de febrero de 2018.
• - Convocatoria de Junio:	hasta el 19 de junio de 2018.
• - Convocatoria de Julio:	hasta el 20 de julio de 2018.
<ul style="list-style-type: none"> • <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, 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.</u></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> 	
Festividades Académicas:	
• Inauguración de Curso:	27 de septiembre de 2017.
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	06 de octubre de 2017.
• Santo Tomás de Aquino:	26 de enero de 2018.

CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE, PRIMER CURSO				
Semana Nº	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Septiembre	11-15	1	Martes 12. Romería Comienzo del curso día 15
2		18-22	5	Semana de Acogida y Bienvenida <i>(horario de 9:00 a 11:30)</i>
3		25-29	4	Miércoles 27. Apertura de Curso
4	Octubre	02-06	4	Viernes 6. San Francisco
5		09-13	4	Jueves 12. Fiesta Nacional
6		16-20	5	
7		23-27	5	
8	Noviembre	30-03	4	Miércoles 1. Todos los Santos
9		06-10	5	
10		13-17	5	
11		20-24	5	
12		27-01	5	
13	Diciembre	04-08	3	Miércoles 6. Constitución Viernes 8. Inmaculada
14		11-15	5	
15		18-22	5	
TOTAL DIAS			65	
Vacaciones	Dic-Ene 18	23-08	16	
Exámenes	Enero	08-25	18	

SEGUNDO CUATRIMESTRE, PRIMER CURSO				
Semana Nº	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Ene-Feb	29-02	5	
2	Febrero	05-09	5	
3		12-16	5	
4		19-23	5	
5	Feb-Mar	26-02	5	
6	Marzo	05-09	5	
7		12-16	5	
8		19-23	4	Lunes 19. San José
Vacaciones	Mar-Abril	24-08	16	Semana Santa-Fiestas de Primavera
9	Abril	09-13	5	
10		16-20	5	
11		23-27	5	
12	Abril-Mayo	30-04	4	Martes 1. Día del Trabajo
13	Mayo	07-11	5	
14		14-18	5	
TOTAL DIAS			68	
Exámenes	Mayo-Junio	19-12	25	
Exámenes	Junio-Julio	29-14	16	

CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORIA

1er Cuatrimestre

- La semana del **18 al 22 de septiembre** se impartirá el **Semana de Acogida y Preparación al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, en horario de 9:00 a 11:30.

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: Juan Carlos Argüelles Ordóñez

Aula 0.1

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Química I	Estadística	Microbiología	Matemáticas	Matemáticas
12:30-13:30	Microbiología	Química I	Biología	Biología	Microbiología ³ Estadística ⁴ Matemáticas ⁵
13:30-14:30	Estadística	Microbiología	Química I ¹	Biología ²	

1. "Química I" utilizará 11 miércoles (semanas 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14 y 15).

2. "Biología" deberá utilizar 4 jueves (semana 3, 4, 6 y 7).

3. "Microbiología" deberá utilizar 4 viernes (semanas 2, 3, 6 y 7).

4. "Estadística" deberá utilizar 2 viernes (semanas 9 y 10).

5. "Matemáticas" deberá utilizar 1 viernes (semana 8).

CALENDARIO ACADÉMICO 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, en horario de mañana (8:30 a 11:00) y en horario de tarde (15:30 a 18:00) según la siguiente tabla:

Semana	Mes	Turno	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
			MATEMÁTICAS/ VENCEJO					ESTADÍSTICA/ VERDERÓN				
3	Sept	Día	25	26	27	28	29	25	26	27	28	29
		Mañana	G2	G3		G2	G1	G1	G2		G1	G3
4	Oct	Día	2	3	4	5	6	2	3	4	5	6
		Mañana	G2	G3	G1	G1		G1	G2	G3	G3	
		Tarde			G3					G2		
5	Oct	Día	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13
		Mañana	G2	G3	G1			G1	G2	G3	G3	
		Tarde										
6	Oct	Día	16	17	18	19	20	16	17	18	19	20
		Mañana	G2	G3	G1	G2	G1	G1	G2	G3	G1	G3
		Tarde			G3					G2		
7	Oct	Día	23	24	25	26	27	23	24	25	26	27
		Mañana	G2	G3	G1	G3	G1	G1	G2	G3	G2	G3
		Tarde			G2					G1		
8	Oct/ Nov	Día	30	31	1	2	3	30	31	1	2	3
		Mañana	G2	G3		G3	G1	G1	G2		G2	G3
		Tarde				G1					G3	
9	Nov	Día	6	7	8	9	10	6	7	8	9	10
		Mañana	G2	G3	G1	G3	G2	G1	G2	G3	G2	G1
		Tarde			G2	G1				G1	G3	



Las asignaturas de **“Química I”**, **“Microbiología”** y **“Biología”** utilizarán 6 semanas (semanas 10 a 15) 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
10	Noviembre	13-17	G1	G2	G3
11		20-24	G1	G2	G3
12		27-01	G3	G1	G2
13	Diciembre	04-08	G3	G1	G2
14		11-15	G2	G3	G1
15		18-22	G2	G3	G1

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none">• 13 noviembre al 24 noviembre (10): Química I• 27 noviembre al 8 diciembre (10): Microbiología• 11 diciembre al 22 diciembre (10): Biología	<ul style="list-style-type: none">• 13 noviembre al 24 noviembre (10): Química I• 27 noviembre al 8 diciembre (10): Microbiología• 11 diciembre al 22 diciembre (10): Biología	<ul style="list-style-type: none">• 13 noviembre al 24 noviembre (10): Biología• 27 noviembre al 8 diciembre (10): Química I• 11 diciembre al 22 diciembre (10): Microbiología

CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEORICA

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)

Coordinador: Miguel Ángel Cámara Botía

Aula 0.1

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Química II	Química II	Mat. Primas	Mat. Primas	Estructura ³ Mat. Primas ⁵
12:30-13:30	Fundamentos	Estructura	Estructura	Fundamentos	Estructura ⁴
13:30-14:30	Fundamentos	A. Químico	A. Químico	Química II ¹ A. Químico ²	Fundamentos ⁶

1. "Química II" utilizará 5 jueves (semanas 1, 2, 3, 4 y 6).
2. "Análisis Químico" utilizará 8 jueves (semanas 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14).
3. "Estructura y Función del Cuerpo Humano" utilizará 9 viernes (semanas 8, 9, 10, 11, 12, 14 y 15).
4. "Estructura y Función del Cuerpo Humano" utilizará 2 viernes (semanas 1, 2, 3 y 6).
5. "Producción de Materias Primas" utilizará 5 viernes (semanas 1, 2, 3, 6 y 7).
6. "Fundamentos de Ingeniería Química" utilizará 2 viernes (semanas 2 y 3).

CALENDARIO ACADÉMICO 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, en horario de **15:30 a 18:30**.

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Materias Primas G1	Materias Primas G2	Materias Primas G3
Estructura G2	Estructura G3	Estructura G1
Fundamentos G3	Fundamentos G1	Fundamentos G2

Las asignaturas de **“Análisis Químico”** y **“Química II”** desarrollarán estas actividades de forma modular las semanas 7 a 15, de **8:30 a 11:30 h**, conforme al siguiente horario:

Semana	Mes	Días	Anal Quím	Quím II
7	Marzo	12-16	G1	G2
8		19-23	G1	G2
Vacaciones	Mar-Abril	24-08		
09	Abril	09-13	G2	G1
10		16-20	G2	G1
11		23-27		G3
12	Abril-Mayo	30-04		G3
13	Mayo	07-11	G3	
14		14-18	G3	

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 12 marzo al 23 marzo (10): Análisis Químico 9 abril al 20 abril (10): Química II. 	<ul style="list-style-type: none"> 12 marzo al 23 marzo (10): Química II 9 abril al 20 abril (10): Análisis Químico 	<ul style="list-style-type: none"> 23 abril al 4 mayo (10): Química II 7 mayo al 18 mayo (10): Análisis Químico



CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL

SEGUNDO, TERCERO Y CUARTO

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 13 de septiembre al 22 de diciembre de 2017
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 29 de enero al 18 de mayo de 2018.
Período de exámenes:	
• - Enero:	Del 8 al 25 de enero de 2018.
• - Junio	Del 19 de mayo al 12 de junio de 2018.
• - Julio:	Del 29 de junio al 14 de julio de 2018.
Períodos vacacionales:	
• - Navidad:	Del 23 de diciembre de 2017 al 7 de enero de 2018 (ambos inclusive).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 24 de marzo al 8 de abril de 2018 (ambos inclusive).
Entrega de Actas:	
Las fechas topes para la entrega de actas son:	
• - Convocatoria de Enero	hasta el 2 de febrero de 2018.
• - Convocatoria de Junio:	hasta el 19 de junio de 2018.
• - Convocatoria de Julio:	hasta el 20 de julio de 2018.
• <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, 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.</u></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>	
Festividades Académicas:	
• Inauguración de Curso:	27 de septiembre de 2017.
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	06 de octubre de 2017.
• Santo Tomás de Aquino:	26 de enero de 2018.

CALENDARIO ACADÉMICO 2º, 3º y 4º CURSO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE					
	Semana Nº	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Septiembre	11-15	3	Martes 12. Romería Comienzo del curso el día 13
	2		18-22	5	
	3		25-29	4	Miércoles 27. Apertura de Curso
	4	Octubre	02-06	4	Viernes 6. San Francisco
	5		09-13	4	Jueves 12. Fiesta Nacional
	6		16-20	5	
	7		23-27	5	
	8	Noviembre	30-03	4	Miércoles 1. Todos los Santos
	9		06-10	5	
	10		13-17	5	
	11		20-24	5	
	12		27-01	5	
	13	Diciembre	04-08	3	Miércoles 6. Constitución Viernes 8. Inmaculada
	14		11-15	5	
	15		18-22	5	
	TOTAL DIAS			67	
	Vacaciones	Dic-Ene 18	23-08	16	
	Exámenes	Enero	08-25	18	

SEGUNDO CUATRIMESTRE					
	Semana Nº	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Ene-Feb	29-02	5	
	2	Febrero	05-09	5	
	3		12-16	5	
	4		19-23	5	
	5	Feb-Mar	26-02	5	
	6	Marzo	05-09	5	
	7		12-16	5	
	8		19-23	4	Lunes 19. San José
	Vacaciones	Mar-Abril	24-08	16	Semana Santa-Fiestas de Primavera
	9	Abril	09-13	5	
	10		16-20	5	
	11		23-27	5	
	12	Abril-Mayo	30-04	4	Martes 1. Día del Trabajo
	13	Mayo	07-11	5	
	14		14-18	5	
	TOTAL DIAS			68	
	Exámenes	Mayo-Junio	19-12	25	
	Exámenes	Junio-Julio	29-14	16	

CALENDARIO ACADÉMICO 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	5	-	26	1,5	59,5
TOTAL	39	180	26,5	68	26	14	314,5

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

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Coordinador: Víctor Francisco Meseguer Zapata

Aula 0.2

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Bioquímica I	Bioquímica I	Operaciones	Operaciones	Q. Aliment. ¹ Bromat. Desc ²
12:30-13:30	Q. Alimentos	Q. Alimentos	Bromat. Desc	Bromat. Desc	Prop. Físicas ³ Higiene ⁴
13:30-14:30	Higiene	Higiene	Prop. Físicas	Bioquímica I	

1. "Química de los Alimentos" utilizará 7 viernes (semanas 1, 2, 3, 6, 7, 8 y 9).

2. "Bromatología Descriptiva" utilizará 5 viernes (semanas 10, 11, 12, 14 y 15).

3. "Propiedades Físicas de los Alimentos" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 6).

4. "Higiene Alimentaria" utilizará 3 viernes (semanas 7, 8 y 9).

CALENDARIO ACADÉMICO 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**.

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. • 23 octubre al 10 de noviembre (14): Bromatología Descriptiva. • 13 noviembre al 30 noviembre (14): Bioquímica I. • 1 diciembre al 22 de diciembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 al 13 diciembre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 14 al 22 de diciembre: Higiene Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 20 octubre (14): Bioquímica I • 23 octubre al 10 de noviembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 23 de octubre al 31 octubre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 2 de noviembre al 10 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 13 noviembre al 30 noviembre (14): Bromatología Descriptiva. • 1 diciembre al 22 de diciembre (14): Química de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 28 septiembre al 20 octubre (14): Bromatología Descriptiva • 23 octubre al 10 de noviembre (14): Química de los Alimentos. • 13 noviembre al 30 noviembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 13 de noviembre al 21 de noviembre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 22 de noviembre al 30 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 1 diciembre al 22 de diciembre (14): Bioquímica I.

OJO, SERÍA A PARTIR DEL 28. Hay 14 días ok.

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquím . I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
1	Septiembre	11-15					
2		18-22					
3		25-29	G1 27	G3 27	G2 27		
4	Octubre	02-06	G1	G3	G2		
5		09-13	G1	G3	G2		
6		16-20	G1	G3	G2		
7		23-27	G3	G1		G2	
8	Noviembre	30-03	G3	G1		G2 31	G2 2
9		06-10	G3	G1			G2
10		13-17		G2	G1	G3	
11		20-24		G2	G1	G3 21	G3 22
12	Nov-Dic	27-01	G2 1	G2 30	G1 30 G3 01	G1 1	G3 30
13	Diciembre	04-08	G2		G3	G1	
14		11-15	G2		G3	G1 13	G1 14
15		18-22	G2		G3		G1

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/ Hora	Miércoles 8 de noviembre	Miércoles 29 de noviembre	de	Miércoles 13 de diciembre
16:00-18:00	1S1	2S2		3S1
18:00-20:00	1S2	2S1		3S3

CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

GRUPO ÚNICO DE TEORIA

2º Cuatrimestre

2 asignaturas con 6 ECTS; Bioquímica II, y Bromatología Aplicada, 2 asignatura de 4,5 ECTS; Técnicas de Análisis de Alimentos y Bioquímica de los Alimentos 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
• BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	30	5	8		2	45
• HIGIENE ALIMENTARIA	9	29	3	11	-	2	45
• OPERACIONES BÁSICAS	9	27	5	22,5		2	57,5
TOTAL	30	181	28,5	87	0	15	312,5

Coordinador: Antonio Ortiz López

Aula 0.2

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Higiene	Higiene	Técnicas ¹
12:30-13:30	Bromat. Apli	Bromat. Apli	Bq Alimentos	Bq Alimentos	Bromat. Apli ² Higiene ³ Operaciones ⁴
13:30-14:30	Operaciones	Operaciones	Bioquímica II	Técnicas	

1. "Técnicas de Análisis de Alimentos" utilizará 11 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).

2. "Bromatología Aplicada" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 4).

3. "Higiene Alimentaria" utilizará 1 viernes (semana 5).

4. "Operaciones básicas" utilizará 1 viernes (semana 6).

CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2º Cuatrimestre

- Los 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) son los mismos que los del primer cuatrimestre.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, excepto **Bioquímica II** que usará de **8:30 a 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"> • 5 febrero al 13 de febrero (7): Bioquímica II. • 14 febrero al 22 febrero (7): Higiene Alimentaria. • 23 febrero al 5 marzo (7): Libre • 6 marzo al 21 marzo (12): Bioquímica de los Alimentos. • 22 marzo al 20 abril (12): Bromatología Aplicada. • 23 abril al 10 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 febrero al 13 de febrero (7): Higiene Alimentaria • 14 febrero al 22 febrero (7): Libre • 23 febrero al 5 marzo (7): Bioquímica II. • 6 marzo al 21 marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 22 marzo al 20 abril (12): Bioquímica de los Alimentos. • 23 abril al 10 mayo (12): Bromatología Aplicada. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 febrero al 13 de febrero (7): Libre • 14 febrero al 22 febrero (7): Bioquímica II. • 23 febrero al 5 marzo (7): Higiene Alimentaria. • 6 marzo al 21 marzo (12): Bromatología Aplicada. • 22 marzo al 20 abril (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 23 abril al 10 mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.

Semana	Mes	Días	Bioquim. II	Bioquim. Alim.	Bromat. Aplic.	Tec Anal.	Hig. Alim.
1	Ene-Feb	29-02					
2	Febrero	05-09	G 01				G2
3		12-16	G1 13 G3 14				G2 13 G1 14
4		19-23	G3 22 G2 23				G1 22 G3 23
5	Feb-Mar	26-02	G2				G3
6	Marzo	05-09	G2 5	G1 06	G3 06	G2 06	G3
7		12-16		G1	G3	G2	
8		19-23		G1 21 G2 22	G3 21 G1 22	G2 21 G3 22	
Vacaciones	Mar-Abril	24-08					
09	Abril	09-13		G2	G1	G3	
10		16-20		G2	G1	G3	
11		23-27		G3	G2	G1	
12	Abril-Mayo	30-04		G3	G2	G1	
13	Mayo	07-11		G3 10	G2 10	G1 10	
14		14-18					

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/Hora	Miércoles 7 de marzo	Miércoles 25 de abril	Lunes 14 de mayo
16:00-18:00	1S2	2S1	3S2
18:00-20:00	2S1	2S2	3S1

HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para G1, G2 y G3, se realizarán la semana del 7 al 11 de 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
• ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	30	3	10	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	18	71	14	300

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

Coordinador: María Magdalena Martínez Tomé

Aula: -1.1 (José Luis Sotillo)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Normalización	Normalización	Nutrición	Toxicología	Tecnología I
12:30-13:30	Tecnología I	Nutrición	Alimentación	Alimentación	Tecnología I ¹
13:30-14:30	Toxicología	Nutrición	Gestión	Gestión	Normalización ² Toxicología ³

1. "Tecnología Alimentaria I" deberá utilizar 11 viernes (semanas 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14).

2. "Normalización y legislación alimentaria" deberá utilizar 2 viernes (semanas 1 y 2).

3. "Toxicología Alimentaria" deberá utilizar 2 viernes (semanas 3 y 6).

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"> • 18 septiembre al 2 octubre (10): Alimentación y Cultura. • 3 octubre a 19 octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 20 octubre al 3 de noviembre (10): Tecnología Alimentaria I. • 6 noviembre al 17 noviembre (10): Nutrición Humana • 20 noviembre al 1 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 4 diciembre al 20 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 18 septiembre al 2 octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 3 octubre a 19 octubre (10): Alimentación y Cultura. • 20 octubre al 3 de noviembre (10): Toxicología Alimentaria. • 6 noviembre al 17 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 20 noviembre al 1 diciembre (10): Nutrición Humana • 4 diciembre al 20 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 18 septiembre al 2 octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 3 octubre a 19 octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 20 octubre al 3 de noviembre (10): Alimentación y Cultura. • 6 noviembre al 17 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 20 noviembre al 1 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 4 diciembre al 20 diciembre (10): Nutrición Humana

Semana	Mes	Días	Alim. Cul.	Tox. Alim.	Tec. Alim. I	Nut. Hum.	G. Emp. Alim.	Nor. Leg.
1	Septiembre	11-15						
2		18-22	G1	G3	G2			
3		25-29	G1	G3	G2			
4	Octubre	02-06	G1 02 G2 03	G3 02 G1 03	G2 02 G3 02			
5		09-13	G2	G1	G3			
6		16-20	G2 19 G3 20	G1 19 G2 20	G3 19 G1 20			
7		23-27	G3	G2	G1			
8	Noviembre	30-03	G3	G2	G1			
9		06-10				G1	G3	G2
10		13-17				G1	G3	G2
11		20-24				G2	G1	G3
12		27-01				G2	G1	G3
13	Diciembre	04-08				G3	G2	G1
14		11-15				G3	G2	G1
15		18-22				G3 20	G2 20	G1 20

CALENDARIO ACADÉMICO 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
• FISIOLÓGIA 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).

Coordinador: José María Ros García

Aula: -1.1 (José Luis Sotillo)

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

1. "Industrias Alimentarias II" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10).
2. "Industrias Alimentarias I" deberá finalizar su docencia el 9 de mayo.
3. "Tecnología Alimentaria II" deberá finalizar su docencia el 9 de mayo.
4. "Fisiología y Tratamiento Poscosecha" debe usar en este horario 4 viernes (semanas 3, 4, 5 y 6).
5. "Dietética" deberá usar este horario 2 viernes (semanas 1 y 2).

CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2º Cuatrimestre

- Los 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) son los mismos que los del primer 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, Industrias Alimentarias II y 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"> • 5 febrero a 16 febrero (10): Industrias Alimentarias I. • 19 febrero al 2 marzo (10): Industrias Alimentarias II. • 5 marzo al 16 marzo (10): Tecnología Alimentaria II. • 20 marzo al 16 abril (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 17 abril al 2 mayo (10): Dietética • 3 mayo al 16 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 febrero a 16 febrero (10): Dietética. • 19 febrero al 2 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 5 marzo al 16 marzo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha. • 20 marzo al 16 abril (10): Industrias Alimentarias I. • 17 abril al 2 mayo (10): Industrias Alimentarias II. • 3 mayo al 16 mayo (10): Tecnología Alimentaria II. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 febrero a 16 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha. • 19 febrero al 2 marzo (10): Dietética. • 5 marzo al 16 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 20 marzo al 16 abril (10): Industrias Alimentarias II. • 17 abril al 2 mayo (10): Tecnología Alimentarias II. • 3 mayo al 16 mayo (10): Industria Alimentaria I.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	ARIA	Diet.	Poscosecha
1	Ene-Feb	29-02						
2	Febrero	05-09	G1				G2	G3
3		12-16	G1				G2	G3
4		19-23		G1		G2	G3	
5	Feb-Mar	26-02		G1		G2	G3	
6	Marzo	05-09			G1	G3		G2
7		12-16			G1	G3		G2
8		19-23	G2 20	G3 20		G1 20		
Vacaciones	Mar-Abril	24-08						
09	Abril	09-13	G2	G3		G1		
10		16-20	G2 16	G3 16 G2 17	G3 17	G1 16	G1 17	
11		23-27		G2	G3		G1	
12	Abril-Mayo	30-04	G3 03	G2 02	G3 02 G2 03		G1 02	G1 03
13	Mayo	07-11	G3		G2			G1
14		15-19	G3 16		G2 16			G1 16

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				
		TEORIA	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
• PIMENTÓN Y OTRAS ESPECIAS. COMPOSICIÓN Y CALIDAD	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

Coordinador: Maria Belén López Morales

Aula Lasaosa*

	L	M	X	J	V
11:30–12:30	Tec. Culinaria	Marketing	Ind. Alim. IV	Ind. Alim. IV	Salud Pública
12:30–13:30	Al. Funcionales	Marketing	Pimentón	Hábitos	Ind. A. III ¹ Salud Púb. ²
13:30–14:30	Ind. Alim. III	Ind. Alim. III	Gestión Cont.	Gestión Cont.	Ind. A. IV ³ Al. Funcionales ⁴ Gestión Cont. ⁶
16:30 – 18:30					Hábitos ⁶ Marketing ⁷

1. "Industrias Alimentarias III" deberá utilizar en este horario 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12).

2. "Salud Pública" deberá utilizar en este horario 3 viernes (semanas 12, 14 y 15). Serían 14 y 15. Las horas que resten se darán por la tarde.

3. "Industrias Alimentarias IV" deberá utilizar en este horario 8 viernes (semanas 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 y 10).

4. "Alimentos funcionales y Nutrigenómica" deberá utilizar este horario 3 viernes (semanas 11, 12 y 14).

5. "Gestión contaminación". Utilizará 2 viernes (semanas 1,5, y otro días por la tarde por confirmar).

6. "Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia" deberá utilizar 4 horas más en horario Viernes de 16:30 a 18:30 (semana 2 y 4).

7. "Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos" deberá utilizar 2 horas más en horario Viernes 16:30 a 18:30 (semana 6).

***La docencia teórica de las asignaturas del viernes de 16:30 a 18:30 se impartirá en el Aula 0.2**

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

1er Cuatrimestre

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. Se harán 4 intervalos de 10 días para prácticas, seminarios y tutorías. Se programan 3 grupos, en caso de no ser necesario se eliminará el grupo G3.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 9 octubre al 24 octubre (10): Industrias Alimentarias III. 25 octubre al 8 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV. 9 noviembre al 22 noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria. 23 noviembre al 7 diciembre (10): Salud Pública. 11 diciembre al 22 diciembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. Tratamiento Poscosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> 9 octubre al 24 octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. 25 octubre al 8 noviembre (10): Industrias Alimentarias III. 9 noviembre al 22 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV. 23 noviembre al 7 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria. 11 diciembre al 22 diciembre (10): Salud Pública. 	<ul style="list-style-type: none"> 9 octubre al 24 octubre (10): Salud Pública. 25 octubre al 8 noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. 9 noviembre al 22 noviembre (10): Industrias Alimentarias III. 23 noviembre al 7 diciembre (10): Industrias Alimentarias IV. 11 diciembre al 22 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. III	Ind. Alim. IV	Gest. Cont.	Salud Publ.	Marketing	Poscosecha
1	Septiembre	11-15						
2		18-22						
3		25-29						
4	Octubre	02-06						
5		09-13	G1			G3	G2	
6		16-20	G1			G3	G2	
7		23-27	G1 24 G2 25	G1 25		G3 24	G2 24 G3 25	
8	Noviembre	30-03	G2	G1			G3	
9		06-10	G2 08 G3 09	G1 08 G2 09	G1 09		G3 08	
10		13-17	G3	G2	G1			
11		20-24	G3 22	G2 22 G3 23	G1 22 G2 23	G1 23		
12		27-01		G3	G2	G1		
13	Diciembre	04-08		G3 07	G2 07	G1 07		
14		11-15			G3	G2	G1	
15		18-22			G3	G2	G1	

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	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pimentón	G1	G2			
Hábitos			G1	G2	
Alimentos F.	G2	G1			
Tecnología Cul.			G2	G1	

CALENDARIO ACADÉMICO 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
• 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: Maria Belén Linares Padierna

Aula: Lasaosa

	L	M	X	J	V
8:30–10:30	Evaluación S.	Avances P.T.	Estrategias I.	Dirección E.	A
10:30–12:30	V. Comercial	Biotecnología	Restaur. C.	Biología Mol.	B

A:

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

“Restauración Colectiva” utilizará este horario en la semana 3.

B:

“Dirección Estratégica y Creación de Empresas” utilizará este horario en la semana 2.

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRACTICA 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	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Avances	G1	G2			
Biotecnología			G1	G2	
Biología	G2	G1			
Restauración*			G2	G1	
Estrategias**			G2	G1	

Estrategias de innovación y desarrollo (semanas 6 y 7)

De 17:30 a 20:00 horas

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Dirección	G1	G2			
Evaluación			G1	G2	
V. Comercial			G2	G1	

PRACTICUM

Prácticas curriculares (Prácticum, asignatura 1734)

Descripción de los contenidos de esta asignatura (Memoria ANECA 2016)

- 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 2017-18

Periodo Ordinario	Segundo Cuatrimestre	semana 9 a la 14 (ambas inclusive) 9 de abril al 11 de mayo
Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	semana 7 a la 13 (ambas inclusive) 23 de octubre al 8 de diciembre

Informe del PRACTICUM

- El **estudiante** deberá realizar un informe una vez concluido su periodo 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:

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 y 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**.

[Guía docente Trabajo Fin de Grado para el curso 2017/18](#) (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

- Contactar con secretaria.veterinaria@um.es

WEB:

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