



## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### TERCER CURSO

(Aprobado en Junta de Facultad de 8 de mayo de 2012)

### PRIMER CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Nutrición Humana y Tecnología Alimentaria y 4 asignaturas de 4,5 ECTS; Toxicología Alimentaria, Alimentación y Cultura, Gestión y Calidad en la empresa alimentaria, Normalización y Legislación Alimentaria. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS/ECTS	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
NUTRICIÓN HUMANA (6)	42 h	3 h	12 h	3 h
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I (6)	39 h	3 h	15 h	3 h
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
ALIMENTACIÓN Y CULTURA (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
GESTIÓN Y CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h

### HORARIO CLASES TEÓRICAS

**Aula José Luis Sotillo: Coordinadora: Profa. Dra. D<sup>a</sup>. Antonia M<sup>a</sup> Jiménez Monreal. (Nutrición Humana).**

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Toxicología	Toxicología	Normalización	Normalización	Tecnología
12:30-13:30	Nutrición	Nutrición	Nutrición	Tecnología	Tecnología
13:30-14:30	Gestión y C.	Gestión y C.	Alimentación	Alimentación	

### HORARIO LABORATORIO Y SEMINARIOS

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 2 intervalos de 14 días y 3 de 10 días para prácticas y seminarios)

#### L1:

- 27 septiembre al 17 octubre (14):
  - 27 septiembre a 5 octubre: Alimentación y Cultura.
  - 8 octubre a 17 octubre: Toxicología Alimentaria.
- 18 octubre al 7 de noviembre (14): Tecnología alimentaria.
- 8 noviembre al 21 noviembre (10): Nutrición humana
- 22 noviembre al 5 diciembre (10): Gestión y Calidad.
- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Normalización y Legislación.

### Facultad de Veterinaria





## L2:

- 27 septiembre al 17 octubre (14): Tecnología alimentaria.
- 18 octubre al 7 de noviembre (14):
  - 18 octubre a 26 octubre: Toxicología Alimentaria.
  - 29 octubre a 7 noviembre: Alimentación y Cultura.
- 8 noviembre al 21 noviembre (10): Normalización y Legislación.
- 22 noviembre al 5 diciembre (10): Nutrición humana
- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Gestión y Calidad.

## HORARIO TUTORÍAS

Se desarrollarán los lunes y martes en dos sesiones de 1,5 horas (máximo 3 horas), salvo las semanas en las que estén programados los Seminarios.

### Lunes, 12 de noviembre

16:00-17:30	Nutrición. 1T1	Toxicología. 1T4	Tecnología. 1T3
17:30-19:00	Nutrición. 1T2	Toxicología. 1T3	Tecnología. 1T4

### Martes, 13 de noviembre

16:00-17:30	Alimentación. 1T4	Gestión. 1T1	Normalización. 1T2
17:30-19:00	Alimentación. 1T3	Gestión. 1T2	Normalización. 1T1

### Lunes, 19 de noviembre

16:00-17:30	Toxicología. 1T1	Nutrición. 1T3	Normalización. 1T4
17:30-19:00	Toxicología. 1T2	Nutrición. 1T4	Normalización. 1T3

### Martes, 20 de noviembre

16:00-17:30	Alimentación. 1T1	Gestión. 1T3	Tecnología. 1T2
17:30-19:00	Alimentación. 1T2	Gestión. 1T4	Tecnología. 1T1

### Lunes, 10 de diciembre

16:00-17:30	Nutrición. 2T1	Toxicología. 2T4	Tecnología. 2T3
17:30-19:00	Nutrición. 2T2	Toxicología. 2T3	Tecnología. 2T4

### Martes, 11 de diciembre

16:00-17:30	Alimentación. 2T4	Gestión. 2T1	Normalización. 2T2
17:30-19:00	Alimentación. 2T3	Gestión. 1T2	Normalización. 2T1

### Lunes, 17 de diciembre

16:00-17:30	Toxicología. 2T1	Nutrición. 2T3	Normalización. 2T4
17:30-19:00	Toxicología. 2T2	Nutrición. 2T4	Normalización. 2T3

## Facultad de Veterinaria





Martes, 18 de diciembre

16:00-17:30	Alimentación. 2T1	Gestión. 2T3	Tecnología. 2T2
17:30-19:00	Alimentación 2T2	Gestión. 2T4	Tecnología. 2T1

**Facultad de Veterinaria**

Campus Universitario de Espinardo. 30071 Murcia  
Tfños: 868 884799 / 868 883904 – Fax: 868 884147 – [decanato.veterinaria@um.es](mailto:decanato.veterinaria@um.es)  
[www.um.es/web/veterinaria](http://www.um.es/web/veterinaria)





## SEGUNDO CUATRIMESTRE

3 asignaturas con 6 ECTS; Tecnología Alimentaria II, Industrias alimentarias I, Industrias alimentarias II y 3 asignatura de 4,5 ECTS; Análisis de riesgos en la industria alimentaria, Dietética y Fisiología y tratamiento postcosecha. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II (6)	39 h	3 h	15 h	3 h
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I (6)	36 h	3 h	18 h	3 h
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II (6)	36 h	3 h	18 h	3 h
ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (4,5)	27 h	3 h	13 h	2 h
DIETÉTICA (4,5)	30 h	2 h	11 h	2 h
FISIOLOGÍA Y TRATAMIENTO POSTCOSECHA (3)	18 h	2 h	8,5 h	1,5 h

## HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo: Coordinadora: Profra. Dra. D<sup>a</sup> Rocío González Barrio (Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Tecnología II	Tecnología II	Tecnología II	Análisis	Análisis
12:30-13:30	Indus. A. I	Indus. A. I	Indus. A. I	Indus. A. II	Indus. A. II
13:30-14:30	Indus. A. II	Dietética	Dietética	Fisiología	Dietética <sup>1</sup> Fisiología <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Se utilizarán dos viernes. <sup>2</sup>Se utilizarán 4 viernes.

## HORARIO LABORATORIO Y SEMINARIOS

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 2 intervalos de 8 días, y 4 de 10 días para prácticas y seminarios)

L1:

- 8 febrero a 21 febrero (10): Tecnología Alimentaria II.
- 22 febrero al 7 marzo (10): Análisis de riesgos.
- 8 marzo al 8 abril (12): Industrias Alimentarias I.
- 9 abril al 24 abril (12): Industrias Alimentarias II.
- 25 abril al 7 mayo (8): Dietética
- 8 mayo al 17 mayo (8): Fisiología y Tratamiento Postcosecha.

## Facultad de Veterinaria





L2:

- 8 febrero a 21 febrero (10): Análisis de riesgos.
- 22 febrero al 7 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.
- 8 marzo al 8 abril (12): Industrias Alimentarias II.
- 9 abril al 24 abril (12): Industrias Alimentarias I.
- 25 abril al 7 mayo (8): Fisiología y Tratamiento Postcosecha.
- 8 mayo al 17 mayo (8): Dietética

**HORARIO TUTORÍAS**

Se desarrollarán los lunes y martes en dos sesiones de 1,5 horas (máximo 3 horas), salvo las semanas en las que estén programados los Seminarios.

Lunes, 5 de marzo

16:00-17:30	Tecnología II. 1T2	Dietética. 1T4	Tecnología II. 1T3
17:30-19:00	Tecnología II. 1T1	Dietética. 1T3	Tecnología II. 1T4

Martes, 6 de marzo

16:00-17:30	Industrias A. I.1T2	Fisiología y trat. 1T1	Industrias A.II. 1T4
17:30-19:00	Industrias A. I. 1T3	Fisiología y trat. 1T2	Industrias A. II. 1T1

Lunes, 12 de marzo

16:00-17:30	Dietética. 1T1	Análisis. 1T3	Industrias A.II. 1T2
17:30-19:00	Dietética. 1T2	Análisis. 1T1	Industrias A.II. 1T3

Martes, 13 de marzo

16:00-17:30	Industrias A. I. 1T1	Fisiología y trat. 1T3	Análisis. 1T4
17:30-19:00	Industrias A. I. 1T4	Fisiología y trat. 1T4	Análisis. 1T2

Lunes, 6 de mayo

16:00-17:30	Tecnología II. 2T2	Dietética. 2T4	Tecnología II. 2T3
17:30-19:00	Tecnología II. 2T1	Dietética. 2T3	Tecnología II. 2T4

Martes, 7 de mayo

16:00-17:30	Industrias A. I.2T2	Fisiología y trat. 2T1	Industrias A.II. 2T4
17:30-19:00	Industrias A. I. 2T3	Fisiología y trat.2T2	Industrias A. II.2T1

Lunes, 13 de mayo

16:00-17:30	Dietética. 2T1	Análisis. 2T3	Industrias A.II. 2T2
17:30-19:00	Dietética. 2T2	Análisis. 2T1	Industrias A.II. 2T3



Martes, 14 de mayo

16:00-17:30	Industrias A. I. 2T1	Fisiología y trat.2T3	Análisis. 2T4
17:30-19:00	Industrias A. I. 2T4	Fisiología y trat.2T4	Análisis. 2T2

### Facultad de Veterinaria

