

PROGRAMACIÓN GENERAL DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(Aprobado en Junta de Facultad de 3 de junio de 2014)

SEGUNDO CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE

3 asignaturas con 6 ECTS; Bioquímica I, Química de los Alimentos y Bromatología Descriptiva, 1 asignatura de 3 ECTS Propiedades Físicas 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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA I (6)	40 h	6 h	12 h	3 h
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (6)	33 h	6 h	18 h	3 h
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA (6)	33 h	6 h	18 h	3 h
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS (3)	16 h	3 h	9 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA (9)	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS (9)	27 h	5 h	-	1,5 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula 0.2. Coordinador: Profra. Dra. Dña. María Magdalena Martínez Tomé (Bromatología Descriptiva).

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

1. Química de los Alimentos utilizará 7 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6, 7 y 8).
2. Bromatología Descriptiva utilizará 3 viernes (semanas 1, 2 y 3).
3. Propiedades Físicas de los Alimentos utilizará 1 viernes (semana 1).
4. Higiene Alimentaria utilizará 3 viernes (semanas 2, 3 y 5).
5. Operaciones Básicas deberá finalizar la docencia el 10 de diciembre.

HORARIO LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

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 14 días para prácticas y seminarios).

Grupo 1 (L1):

- 30 de Septiembre a 21 de Octubre (14): Química de los Alimentos.
- 22 Octubre al 10 de Noviembre (14): Bromatología Descriptiva.
- 11 Noviembre al 28 Noviembre (14): Bioquímica I.
- 1 Diciembre al 19 de Diciembre (14):
 - 1 al 10 Diciembre: Propiedades físicas de los Alimentos.
- 11 al 29 de Diciembre: Higiene Alimentaria.

Grupo 2 (L2):

- 30 de Septiembre a 21 de Octubre (14): Bioquímica I
- 22 Octubre al 10 de Noviembre (14):
 - 22 de Octubre al 30 Octubre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 31 de Octubre al 10 de Noviembre: Higiene Alimentaria.
- 11 Noviembre al 28 Noviembre (14): Bromatología Descriptiva.
- 1 Diciembre al 19 de Diciembre (14): Química de los Alimentos.

Grupo 3 (L3):

- 30 de Septiembre a 21 de Octubre (14): Bromatología Descriptiva
- 22 Octubre al 10 de Noviembre (14): Química de los Alimentos.
- 11 Noviembre al 28 Noviembre (14):
 - 11 de Noviembre al 19 de Noviembre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 20 de Noviembre al 28 de Noviembre: Higiene Alimentaria.
- 1 Diciembre al 19 de Diciembre (14): Bioquímica I.

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Miércoles, 15 de octubre

16:00-18:00	1S1
18:00-20:00	1S2

Miércoles, 12 de noviembre

16:00-18:00	2S2
18:00-20:00	2S1

Miércoles, 10 de diciembre

16:00-18:00	3S1
18:00-20:00	3S2

SEGUNDO 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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA II (6)	40 h	6 h	12 h	3 h
BROMATOLOGÍA APLICADA (6)	30 h	6 h	20 h	4 h
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (4,5)	25 h	4,5 h	13,5 h	2 h
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (4,5)	30 h	5 h	8 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA (9)	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS (9)	27 h	5 h	22,5	3 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula 0.2. Coordinador: Profa. Dra. Dña. María Jesús Periago Castón (Bromatología Aplicada).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Técnicas	Técnicas	BioquímicaII	BioquímicaII	BioquímicaII
12:30-13:30	Operaciones	Operaciones	Higiene	Higiene	Bq Alimento ¹
13:30-14:30	Broma Apli	Broma Apli	Bq Alimentos	Bq Alimentos	Higiene ²

1. Bioquímica de los Alimentos utilizará este horario 1 viernes (semana 2).
2. Higiene Alimentaria utilizará este horario 1 viernes (semana 2).
3. Técnicas de Análisis de Alimentos deberá finalizar la docencia el 4 de mayo.
4. Operaciones Básicas deberá finalizar la docencia el 11 de mayo.

HORARIO LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

De 8:30 a 11:00 horas, 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 (L1):

- 9 Febrero al 17 de Febrero (7): Bioquímica II.
- 18 Febrero al 26 Febrero (7): Higiene Alimentaria.
- 27 Febrero al 9 Marzo (7): Libre
- 10 Marzo al 26 Marzo (12): Bioquímica de los Alimentos.
- 13 Abril al 28 Abril (12): Bromatología Aplicada.
- 29 Abril al 15 Mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.

Grupo 2 (L2):

- 9 Febrero al 17 de Febrero (7): Higiene Alimentaria
- 18 Febrero al 26 Febrero (7): Libre
- 27 Febrero al 9 Marzo (7): Bioquímica II.
- 10 Marzo al 26 Marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 13 Abril al 28 Abril (12): Bioquímica de los Alimentos.
- 29 Abril al 15 Mayo (12): Bromatología Aplicada.
-

Grupo 3 (L3):

- 9 Febrero al 17 de Febrero (7): Libre
- 18 Febrero al 26 Febrero (7): Bioquímica II.
- 27 Febrero al 9 de Marzo (7): Higiene Alimentaria.
- 10 Marzo al 26 Marzo (12): Bromatología Aplicada.
- 13 Abril al 28 Abril (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 29 Abril al 15 Mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Miércoles, 11 de febrero

16:00-18:00	1S2
18:00-20:00	2S1

Miércoles, 11 de marzo

16:00-18:00	2S1
18:00-20:00	2S2

Miércoles, 22 de abril (o 13 de mayo)

16:00-18:00	3S2
18:00-20:00	3S1

HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para L1, L2 y L3, se realizarán la semana del 4 al 8 de mayo de 15:30 a 19:30 horas