

PROGRACI3N GENERAL DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

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

TERCER CURSO PRIMER CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Nutrici3n Humana y Tecnologa Alimentaria I y 4 asignaturas de 4,5 ECTS; Toxicologa Alimentaria, Alimentaci3n y Cultura, Gestidn de la Empresa Alimentaria, Normalizaci3n y Legislaci3n Alimentaria. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS/ECTS	CR3DITOS (horas)			
	G. 3NICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORIAS
NUTRICI3N HUMANA (6)	42 h	3 h	12 h	3 h
TECNOLOGIA ALIMENTARIA I (6)	39 h	3 h	15 h	3 h
TOXICOLOGIA ALIMENTARIA (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
ALIMENTACION Y CULTURA (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
GESTI3N DE LA EMPRESA ALIMENTARIA (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h
NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIA (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h

HORARIO CLASES TEORICAS

Aula Jos3 Luis Sotillo. Coordinador: Prof. Dr. D. Javier Garc3a Alonso (Normalizaci3n y Legislaci3n Bromatol3gica).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Normalizaci3n	Normalizaci3n	Nutrici3n	Tecnolog3 I	Tecnolog3 I
12:30-13:30	Toxicolog3	Nutrici3n	Alimentaci3n	Alimentaci3n	Tecnolog3 I
13:30-14:30	Toxicolog3	Nutrici3n	Gesti3n	Gesti3n	Toxicolog3 ¹ Gesti3n ²

1. Toxicolog3 Alimentaria debe utilizar 6 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6 y 7).
2. Gestidn de la Empresa Alimentaria de utilizar 2 viernes (semanas 8 y 9).
3. Tecnolog3 Alimentaria I debe finalizar las clases el 12 de diciembre.
4. Normalizaci3n y Legislaci3n Alimentaria debe finalizar las clases el 11 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 intervalos de 10 días para prácticas y seminarios.

Grupo 1 (L1):

- 22 Septiembre al 7 Octubre: Alimentación y Cultura.
- 8 Octubre a 22 Octubre: Toxicología Alimentaria.
- 23 Octubre al 5 de Noviembre: Tecnología Alimentaria I.
- 6 Noviembre al 19 Noviembre: Nutrición Humana
- 20 Noviembre al 3 Diciembre: Gestión de la Empresa Alimentaria.
- 4 Diciembre al 18 Diciembre: Normalización y Legislación Alimentaria.

Grupo 2 (L2):

- 22 Septiembre al 7 Octubre: Tecnología Alimentaria I.
- 8 Octubre al 22 Octubre: Alimentación y Cultura.
- 23 Octubre a 5 Noviembre: Toxicología Alimentaria.
- 6 Noviembre al 19 Noviembre: Normalización y Legislación Alimentaria.
- 20 Noviembre al 3 Diciembre: Nutrición Humana
- 4 Diciembre al 18 Diciembre: Gestión de la Empresa Alimentaria.

Grupo 3 (L3):

- 22 Septiembre al 7 Octubre: Toxicología Alimentaria.
- 8 Octubre al 22 Octubre: Tecnología Alimentaria I.
- 23 Octubre a 5 Noviembre: Alimentación y Cultura.
- 6 Noviembre al 19 Noviembre: Gestión de la Empresa Alimentaria.
- 20 Noviembre al 3 Diciembre: Normalización y Legislación Alimentaria.
- 4 Diciembre al 18 Diciembre: Nutrición Humana

SEGUNDO CUATRIMESTRE

3 asignaturas con 6 ECTS; Tecnología Alimentaria II, Industrias Alimentarias I, Industrias Alimentarias II; 2 asignatura de 4,5 ECTS; Análisis de riesgos en la industria alimentaria y Dietética; y 1 asignatura de 3 ECTS; Fisiología y tratamiento poscosecha. 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 POSCOSECHA (3)	18 h	2 h	8,5 h	1,5 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo. Coordinador: Prof. Dr. D. María Belén Linares Padierna (Tecnología Alimentaria II).

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

1. Fisiología y Tratamiento Poscosecha debe usar en este horario 4 viernes (semanas 2, 3, 4 y 5).
2. Tecnología Alimentaria II debe finalizar sus clases el 6 de mayo.
3. Industrias Alimentarias I debe finalizar sus clases el 29 de abril.
4. Industrias Alimentarias II debe finalizar sus clases el 8 de mayo.

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 intervalos de 10 días para prácticas y seminarios.

Grupo 1 (L1):

- 9 febrero a 20 febrero: Industrias Alimentarias I.
- 23 febrero al 6 marzo: Industrias Alimentarias II.
- 9 marzo al 23 marzo: Tecnología Alimentaria II.
- 24 marzo al 20 abril: Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 21 abril al 5 mayo: Dietética
- 6 mayo al 19 mayo: Fisiología y Tratamiento Poscosecha.

Grupo 2 (L2):

- 9 febrero a 20 febrero: Fisiología y Tratamiento Poscosecha.
- 23 febrero al 6 marzo: Industrias Alimentarias I.
- 9 marzo al 23 marzo: Industrias Alimentarias II.
- 24 marzo al 20 abril: Tecnología Alimentaria II.
- 21 abril al 5 mayo: Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 6 mayo al 19 mayo: Dietética

Grupo 3 (L3):

- 9 febrero a 20 febrero: Dietética
- 23 febrero al 6 marzo: Fisiología y Tratamiento Poscosecha.
- 9 marzo al 23 marzo: Industrias Alimentarias I.
- 24 marzo al 20 abril: Industrias Alimentarias II.
- 21 abril al 5 mayo: Tecnología Alimentaria II.
- 6 mayo al 19 mayo: Análisis de Riesgos en la Industrias Alimentaria.