



ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CURSO 2016-2017

Aprobado en Junta de Facultad de 17-03-2016

TERCER CURSO. PRIMER CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Nutrición Humana y Tecnología Alimentaria I y 4 asignaturas de 4,5 ECTS; Toxicología Alimentaria, Alimentación y Cultura, Gestión de 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)	4,2 (42 h)	0,3 (3 h)	1,2 (12 h)	0,3 (3 h)
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I (6)	3,9 (39 h)	0,3 (3 h)	1,5 (15 h)	0,3 (3 h)
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA (4,5)	3 (30 h)	0,3 (3 h)	1 (10 h)	0,2 (2 h)
ALIMENTACIÓN Y CULTURA (4,5)	3 (30 h)	0,3 (3 h)	1 (10 h)	0,2 (2 h)
GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA (4,5)	2,8 (28 h)	0,3 (3 h)	1,2 (12 h)	0,2 (2 h)
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (4,5)	2,8 (28 h)	0,3 (3 h)	1,2 (12 h)	0,2 (2 h)

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo. Coordinador: Prof. Dr. D. Diego Romero García (Toxicología Alimentaria).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Normalización	Normalización	Nutrición	Gestión ⁵	Tecnología I
12:30-13:30	Toxicología	Nutrición	Alimentación	Alimentación	Tecnología I ¹
13:30-14:30	Toxicología	Nutrición	Gestión ⁵	Tecnología I	Normalización ² Toxicología ³ Nutrición ⁴

1. "Tecnología Alimentaria I" deberá utilizar 11 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12).
2. "Normalización y legislación alimentaria" deberá utilizar 2 viernes (semanas 1 y 2).
3. "Toxicología Alimentaria" deberá utilizar 2 viernes (semanas 3 y 4).
4. "Nutrición Humana" deberá utilizar 3 viernes (semanas 6,7 y 8).
5. "Gestión de la Empresa Alimentaria" deberá finalizar la docencia el 15 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 (G1):

- 19 Septiembre al 30 Septiembre (10): Alimentación y Cultura.
- 3 Octubre a 18 Octubre (10): Toxicología Alimentaria.
- 19 Octubre al 2 de Noviembre (10): Tecnología Alimentaria I.
- 3 Noviembre al 16 Noviembre (10): Nutrición Humana
- 17 Noviembre al 30 Noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.
- 1 Diciembre al 21 Diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.

Grupo 2 (G2):

- 19 Septiembre al 30 Septiembre (10): Tecnología Alimentaria I.
- 3 Octubre a 18 Octubre (10): Alimentación y Cultura.
- 19 Octubre al 2 de Noviembre (10): Toxicología Alimentaria.
- 3 Noviembre al 16 Noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.
- 17 Noviembre al 30 Noviembre (10): Nutrición Humana
- 1 Diciembre al 21 Diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.

Grupo 3 (G3):

- 19 Septiembre al 30 Septiembre (10): Toxicología Alimentaria.
- 3 Octubre a 18 Octubre (10): Tecnología Alimentaria I.
- 19 Octubre al 2 de Noviembre (10): Alimentación y Cultura.
- 3 Noviembre al 16 Noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.
- 17 Noviembre al 30 Noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.
- 1 Diciembre al 21 Diciembre (10): Nutrición Humana