



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

Aprobado en Junta de Facultad de 17-03-2016

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)	4 (40 h)	0,5 (5 h)	1,2 (12 h)	0,2 (2 h)
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (6)	3,3 (33 h)	0,6 (6 h)	1,8 (18 h)	0,2 (2 h)
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA (6)	3,3 (33 h)	0,6 (6 h)	1,2 (12 h)	0,3 (3 h)
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS (3)	1,8 (18h)	0,15 (1,5 h)	0,9 (9 h)	0,15 (1,5 h)
HIGIENE ALIMENTARIA (9)	2,9 (29 h)	0,3 (3 h)	1,1 (11 h)	0,2 (2 h)
OPERACIONES BÁSICAS (9)	3 (30 h)	0,5 (5 h)	-	0,15 (1,5 h)

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula 0.2. Coordinador: Profra. Dra. Dña. Carmen Martínez Graciá (Higiene Alimentaria).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Bioquímica I	Bioquímica I	Operaciones	Operaciones	Q. Aliment. ¹ Broma Desc ²
12:30-13:30	Q. Alimentos	Q. Alimentos	Broma Desc	Broma 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, 4, 6, 7 y 8).
2. "Bromatología Descriptiva" utilizará 3 viernes (semanas 9, 10 y 11).
3. "Propiedades Físicas de los Alimentos" utilizará 3 viernes (semanas 1, 2 y 3).
4. "Higiene Alimentaria" utilizará 3 viernes (semanas 4, 5 y 7).



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 (G1):

- 27 Septiembre al 18 Octubre (14): Química de los Alimentos.
- 19 Octubre al 8 de Noviembre (14): Bromatología Descriptiva.
- 9 Noviembre al 28 Noviembre (14): Bioquímica I.
- 29 Noviembre al 23 de Diciembre (14):
 - 29 Noviembre al 14 Diciembre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 15 al 23 de Diciembre: Higiene Alimentaria.

Grupo 2 (G2):

- 27 Septiembre al 18 Octubre (14): Bioquímica I
- 19 Octubre al 8 de Noviembre (14):
 - 19 de Octubre al 27 Octubre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 28 de Octubre al 6 de Noviembre: Higiene Alimentaria.
- 9 Noviembre al 28 Noviembre (14): Bromatología Descriptiva.
- 29 Noviembre al 23 de Diciembre (14): Química de los Alimentos.

Grupo 3 (G3):

- 27 Septiembre al 18 Octubre (14): Bromatología Descriptiva
- 19 Octubre al 8 de Noviembre (14): Química de los Alimentos.
- 9 Noviembre al 28 Noviembre (14):
 - 9 de Noviembre al 17 de Noviembre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 18 de Noviembre al 26 de Noviembre: Higiene Alimentaria.
- 29 Noviembre al 23 de Diciembre (14): Bioquímica I.

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Miércoles, 9 de noviembre

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

Miércoles, 30 de noviembre

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

Miércoles, 14 de diciembre

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