



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. 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)	4 (40 h)	0,5 (5 h)	1,2 (12 h)	0,3 (3 h)
BROMATOLOGÍA APLICADA (6)	3 (30 h)	0,6 (6 h)	2 (20 h)	0,4 (4 h)
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (4,5)	2,5 (25 h)	0,45 (4,5 h)	1,35 (13,5 h)	0,2 (2 h)
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (4,5)	3 (30 h)	0,5 (5 h)	0,8 (8 h)	0,2 (2 h)
HIGIENE ALIMENTARIA (4,5 de 9)	2,9 (29 h)	0,3 (3 h)	1,1 (11 h)	0,2 (2 h)
OPERACIONES BÁSICAS (4,5 de 9)	2,4 (24 h)	0,5 (5 h)	2,25 (22,5 h)	0,2 (2 h)

HORARIO CLASES TEÓRICAS

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

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Higiene	Higiene	Técnicas ¹
12:30-13:30	Broma Apli	Broma Apli	Bq Alimentos	Bq Alimentos	Broma Apli ² Higiene ³ Bq Alimentos ⁴
13:30-14:30	Operaciones ⁵	Operaciones ⁵	Bioquímica II	Técnicas	

1. "Técnicas de Análisis de Alimentos" utilizará 11 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).
2. "Bromatología Aplicada" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2 y 3).
3. "Higiene Alimentaria" utilizará 1 viernes (semana 4).
4. "Bioquímica de Alimentos" utilizará 2 viernes (semanas 5 y 6).
5. "Operaciones básicas" finalizará la docencia el 8 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 (G1):

- 6 Febrero al 14 de Febrero (7): Bioquímica II.
- 15 Febrero al 23 Febrero (7): Higiene Alimentaria.
- 24 Febrero al 6 Marzo (7): Libre
- 7 Marzo al 22 Marzo (12): Bioquímica de los Alimentos.
- 23 Marzo al 7 Abril (12): Bromatología Aplicada.
- 24 Abril al 10 Mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.

Grupo 2 (G2):

- 6 Febrero al 14 de Febrero (7): Higiene Alimentaria
- 15 Febrero al 23 Febrero (7): Libre
- 24 Febrero al 6 Marzo (7): Bioquímica II.
- 7 Marzo al 22 Marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 23 Marzo al 7 Abril (12): Bioquímica de los Alimentos.
- 24 Abril al 10 Mayo (12): Bromatología Aplicada.

Grupo 3 (G3):

- 6 Febrero al 14 de Febrero (7): Libre
- 15 Febrero al 23 Febrero (7): Bioquímica II.
- 24 Febrero al 6 Marzo (7): Higiene Alimentaria.
- 7 Marzo al 22 Marzo (12): Bromatología Aplicada.
- 23 Marzo al 7 Abril (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 24 Abril al 10 Mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.



HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Miércoles, 8 de marzo

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

Miércoles, 26 de abril

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

Lunes, 15 de mayo

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

HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para G1, G2 y G3, se realizarán la semana del 8 al 12 de mayo de 15:30 a 19:30 horas