



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. 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)	3,6 (36 h)	0,3 (3 h)	1,8 (18 h)	0,3 (3 h)
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I (6)	3,6 (36 h)	0,3 (3 h)	1,8 (18 h)	0,3 (3 h)
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II (6)	3,6 (36 h)	0,3 (3 h)	1,8 (18 h)	0,3 (3 h)
ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (4,5)	2,9 (29 h)	0,3 (3 h)	1,3 (13 h)	0,2 (2 h)
DIETÉTICA (4,5)	3 (30 h)	0,2 (2 h)	1,1 (11 h)	0,2 (2 h)
FISIOLOGÍA Y TRATAMIENTO POSCOSECHA (3)	1,8 (18 h)	0,2 (2 h)	0,85 (8,5 h)	0,15 (1,5 h)

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo. Coordinadora: Profra. Dra. Dña. María Belén Linares Padierna (Tecnología Alimentaria II).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Indus. A. II ¹	Dietética	Dietética	Fisiología	Indus. A. II ¹
12:30-13:30	Indus. A. I ²	Tecnología II ³	Tecnología II ³	A. Riesgos	A. Riesgos
13:30-14:30	Tecnología II ³	Indus. A. I ²	Indus. A. I ²	Indus. A. II ¹	Dietética ⁵ Fisiología ⁴

1. "Industrias Alimentarias II" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9).
2. "Industrias Alimentarias I" deberá finalizar su docencia el 9 de mayo.
3. "Tecnología Alimentaria II" deberá finalizar su docencia el 9 de mayo.
4. "Fisiología y Tratamiento Poscosecha" debe usar en este horario 4 viernes (semanas 3, 4, 5 y 6).
5. "Dietética" deberá usar este horario 2 viernes (semanas 1 y 2).



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.

El grupo G3 en las asignaturas de Industrias Alimentarias I, Industrias Alimentarias II y Tecnología Alimentaria II se impartirá en horario de 15:30 a 18:00.

Grupo 1 (G1):

- 6 febrero a 17 febrero (10): Industrias Alimentarias I.
- 20 febrero al 3 marzo (10): Industrias Alimentarias II.
- 6 marzo al 17 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.
- 20 marzo al 31 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 3 abril al 28 abril (10): Dietética
- 2 mayo al 15 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.

Grupo 2 (G2):

- 6 febrero a 17 febrero (10): Dietética.
- 20 febrero al 3 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 6 marzo al 17 marzo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.
- 20 marzo al 31 marzo (10): Industrias Alimentarias I.
- 3 abril al 28 abril (10): Industrias Alimentarias II.
- 2 mayo al 15 mayo (10): Tecnología Alimentaria II.

Grupo 3 (G3):

- 6 febrero a 17 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.
- 20 febrero al 3 marzo (10): Dietética.
- 6 marzo al 17 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 20 marzo al 31 marzo (10): Industrias Alimentarias I.
- 3 abril al 28 abril (10): Industrias Alimentarias II.
- 2 mayo al 15 mayo (10): Tecnología Alimentaria II.