



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

*Aprobado en Junta de Facultad de 17-03-2016*

**CUARTO CURSO. PRIMER CUATRIMESTRE**

2 asignaturas con 6 ECTS; Industrias Alimentarias III e Industrias Alimentarias IV; 2 asignaturas de 4,5 ECTS; Gestión de la Contaminación en la Industria Alimentaria y Marketing y Comportamiento del consumidor de Alimentos; 1 asignatura de 3 ECTS; Salud Pública; y 4 asignaturas optativas de 3 ECTS; Pimentón y otras especias. Composición y Calidad, Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia, Alimentos Funcionales y Nutrigenómica y Tecnología culinaria. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS/ECTS	Horas			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
<b>1<sup>ER</sup> CUATRIMESTRE</b>				
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III (6)	3,6 (36 h)	0,3 (3 h)	1,8 (18 h)	0,3 (3h)
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV (6)	3,6 (36 h)	0,3 (3 h)	1,8 (18 h)	0,3 (3h)
GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (4,5)	3 (30 h)	0,3 (3h)	0,9 (9 h)	0,3 (3 h)
MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS (4,5)	2,7 (27 h)	0,4 (4 h)	1,2 (12 h)	0,2 (2 h)
SALUD PÚBLICA (3)	1,8 (18 h)	0,15 (1,5 h)	0,9 (9 h)	0,15 (1,5 h)
PIMENTÓN Y OTRAS ESPECIAS. COMPOSICIÓN Y CALIDAD (3).	1,4 (14 h)	0,4 (4 h)	1,05 (10,5 h)	0,15 (1,5 h)
HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LA REGIÓN DE MURCIA (3)	1,8 (18 h)	0,35 (3,5 h)	0,7 (7 h)	0,15 (1,5 h)
ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA (3)	1,8 (18 h)	0,35 (3,5 h)	0,7 (7 h)	0,15 (1,5 h)
TECNOLOGÍA CULINARIA (3)	1,5 (15 h)	0,15 (1,5 h)	1,2 (12 h)	0,15 (1,5 h)



### HORARIO GRUPO ÚNICO

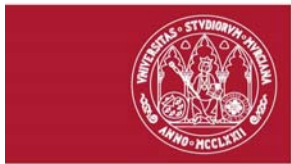
Aula Lasaosá.

Coordinadora: Profra. Dra. Dña. Encarnación Gómez Plaza (Industrias Alimentarias III).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Tec. Culinaria	Marketing	Ind. A. IV	Ind. A. IV	Salud Pública
12:30-13:30	Al. Funcionales	Marketing	Pimentón	Hábitos	Ind. A. III <sup>1</sup> Salud Púb. <sup>2</sup>
13:30-14:30	Ind. A. III	Ind. A. III	Gestión Cont.	Gestión Cont.	Ind. A. IV <sup>3</sup> Al.Funcionales <sup>4</sup>
16:30 - 18:30					Hábitos <sup>5*</sup> Marketing <sup>6*</sup> Tec. Culinaria <sup>7*</sup>

1. "Industrias Alimentarias III" deberá utilizar en este horario 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).
2. "Salud Pública" deberá utilizar en este horario 3 viernes (semanas 12, 13 y 14).
3. "Industrias Alimentarias IV" deberá utilizar en este horario 8 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6 y 7).
4. "Alimentos funcionales y Nutrigenómica" deberá utilizar este horario 4 viernes (semanas 8, 9, 10 y 11).
5. "Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia" deberá utilizar 3 horas más en horario viernes de 16:30 a 18:30 (semana 2) y en horario de viernes de 16:30 a 17:30 (semana 3).
6. "Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos" deberá utilizar 3 horas más en horario viernes 17:30 a 18:30 (semana 3) y de viernes de 16:30 a 18:30 (semana 4)
7. "Tecnología Culinaria" deberá utilizar 1 hora más en horario de viernes de 16:30 a 17:30 (semana 6).

**\* La docencia teórica de las asignaturas de viernes de 16:30 a 18:30, se impartirá en el aula 0.2**



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



Facultad de Veterinaria **MURCIA**

**Facultad de Veterinaria**

Campus Universitario de Espinardo. 30100 Murcia

Tfnos: 868 884799 / 868 883904 – Fax: 868 884147 – [decanato.veterinaria@um.es](mailto:decanato.veterinaria@um.es)  
[www.um.es/web/veterinaria](http://www.um.es/web/veterinaria)



Aprobada por la EAEVE



### 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 10 días para prácticas, seminarios y tutorías. Se programan 3 grupos, en caso de no ser necesario se eliminará el grupo G3.

#### **Grupo 1 (G1):**

- 10 Octubre al 24 Octubre (10): Industrias Alimentarias III.
- 25 Octubre al 8 Noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 9 Noviembre al 22 Noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.
- 23 Noviembre al 9 Diciembre (10): Salud Pública.
- 12 Diciembre al 18 Diciembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.

#### **Grupo 2 (G2):**

- 10 Octubre al 24 Octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 25 Octubre al 8 Noviembre (10): Industrias Alimentarias III.
- 9 Noviembre al 22 Noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 23 Noviembre al 9 Diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.
- 12 Diciembre al 18 Diciembre (10): Salud Pública.

#### **Grupo 3 (G3):**

- 10 Octubre al 24 Octubre (10): Salud Pública.
- 25 Octubre al 8 Noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 9 Noviembre al 22 Noviembre (10): Industrias Alimentarias III.
- 23 Noviembre al 9 Diciembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 12 Diciembre al 18 Diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.

### ASIGNATURAS OPTATIVAS

Se programan 2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (si en función del número de matriculados sólo es necesario uno, se eliminará el G2), cuyo horario es de 16:30 a 18:30 horas, según estipulen las correspondientes Guías Docentes.

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pimentón	G1	G2			
Hábitos			G1	G2	
Alimentos F.	G2	G1			
Tecnología Cul.			G2	G1	