

# ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## Calendario Académico 2017-18

(aprobado en Junta de Facultad del 27 de julio de 2017,  
modificado en Junta del 21 de diciembre de 2017)

### ÍNDICE

<b>1er Curso</b>	
• Calendario Académico Global.	<b>2</b>
• Calendario Académico por semanas.	<b>3</b>
<b>1er Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas. .	<b>4</b>
• Calendario clases prácticas.	<b>5</b>
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>6</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>7</b>
<b>2º, 3º, 4º y 5º</b>	
• Calendario Académico Global	<b>9</b>
• Calendario Académico por semanas.	<b>10</b>
<b>2º Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>11</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>12</b>
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>13</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>14</b>
<b>3er Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>15</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>16</b>
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>17</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>18</b>
<b>4º Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>19</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>10</b>
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	<b>21</b>
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	<b>22</b>
<b>PRACTICUM</b>	<b>23</b>
<b>Trabajo de Fin de Grado (TFG)</b>	<b>24</b>

## CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL 1er CURSO

<b>Períodos de clase:</b>	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 15 de septiembre al 22 de diciembre de 2017
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 29 de enero al 18 de mayo de 2018.
<b>Período de exámenes:</b>	
• - Enero:	Del 8 al 25 de enero de 2018.
• - Junio	Del 19 de mayo al 12 de junio de 2018.
• - Julio:	Del 29 de junio al 14 de julio de 2018.
<b>Períodos vacacionales:</b>	
• - Navidad:	Del 23 de diciembre de 2017 al 6 de enero de 2018 (ambos inclusive).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 26 de marzo al 8 de abril de 2018 (ambos inclusive).
<b>Entrega de Actas:</b>	
<b>Las fechas topes para la entrega de actas son:</b>	
• - Convocatoria de Enero	hasta el 2 de febrero de 2018.
• - Convocatoria de Junio:	hasta el 19 de junio de 2018.
• - Convocatoria de Julio:	hasta el 20 de julio de 2018.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La entrega de actas, y diligencias a que hubiere lugar, <u>solamente podrá efectuarse mediante firma electrónica por parte del docente encargado de ello.</u></i></li> <li>• <i>El plazo de entrega de actas será de <u>9 días naturales después de haberse efectuado el examen</u>, excepto para los fijados en los 3 últimos días de la convocatoria, en los que el plazo se acorta, tal como figure en el calendario.</i></li> <li>• <i>Debe extremarse el cumplimiento de estos plazos, por cuanto puede afectar a <u>convocatorias de becas, acceso al mercado laboral</u> y, en junio, al tiempo disponible de estudio con vistas a la convocatoria de julio.</i></li> </ul>	
<b>Festividades Académicas:</b>	
• Inauguración de Curso:	27 de septiembre de 2017.
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	06 de octubre de 2017.
• Santo Tomás de Aquino:	26 de enero de 2018.

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### Distribución por semanas

<b>PRIMER CUATRIMESTRE, PRIMER CURSO</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Septiembre	11-15	1	<b>Martes 12.</b> Romería
	2		18-22	5	<b>Semana de Acogida y Bienvenida</b> <i>(horario de 9:00 a 11:30)</i>
	3		25-29	4	<b>Miércoles 27.</b> Apertura de Curso
	4	Octubre	02-06	4	<b>Viernes 6.</b> San Francisco
	5		09-13	4	<b>Jueves 12.</b> Fiesta Nacional
	6		16-20	5	
	7		23-27	5	
	8	Noviembre	30-03	4	<b>Miércoles 1.</b> Todos los Santos
	9		06-10	5	
	10		13-17	5	
	11		20-24	5	
	12		27-01	5	
	13	Diciembre	04-08	3	<b>Miércoles 6.</b> Constitución <b>Viernes 8.</b> Inmaculada
	14		11-15	5	
	15		18-22	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>65</b>	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Dic-Ene 18</b>	<b>23-08</b>	<b>16</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>08-25</b>	<b>18</b>	

<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE, PRIMER CURSO</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Ene-Feb	29-02	5	
	2	Febrero	05-09	5	
	3		12-16	5	
	4		19-23	5	
	5	Feb-Mar	26-02	5	
	6	Marzo	05-09	5	
	7		12-16	5	
	8		19-23	4	<b>Lunes 19.</b> San José
	<b>Vacaciones</b>	<b>Mar-Abril</b>	<b>24-08</b>	<b>16</b>	<b>Semana Santa-Fiestas de Primavera</b>
	9	Abril	09-13	5	
	10		16-20	5	
	11		23-27	5	
	12	Abril-Mayo	30-04	4	<b>Martes 1.</b> Día del Trabajo
	13	Mayo	07-11	5	
	14		14-18	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>68</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Mayo-Junio</b>	<b>19-12</b>	<b>25</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Junio-Julio</b>	<b>29-14</b>	<b>16</b>	

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 1er Cuatrimestre

- La semana del **18 al 22 de septiembre** se impartirá el **Semana de Acogida y Preparación al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**.

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				Horas
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• QUÍMICA I	6	36	6	15	3	60
• BIOLOGÍA	6	30	9	18	3	60
• MICROBIOLOGÍA	6	42	-	15	3	60
• MATEMÁTICAS	6	27	-	30	3	60
• ESTADÍSTICA	6	27	-	30	3	60
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>162</b>	<b>15</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>300</b>

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

**Coordinador:** Juan Carlos Argüelles Ordóñez

**Aula 0.1**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	Química I	Estadística	Microbiología	Matemáticas	Matemáticas
<b>12:30-13:30</b>	Microbiología	Química I	Biología	Biología	Microbiología <sup>3</sup> Estadística <sup>4</sup> Matemáticas <sup>5</sup>
<b>13:30-14:30</b>	Estadística	Microbiología	Química I <sup>1</sup>	Biología <sup>2</sup>	

1. "Química I" utilizará 11 miércoles (semanas 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14 y 15).

2. "Biología" deberá utilizar 4 jueves (semana 3, 4, 6 y 7).

3. "Microbiología" deberá utilizar 4 viernes (semanas 2, 3, 4 y 6).

4. "Estadística" deberá utilizar 2 viernes (semanas 8 y 9).

5. "Matemáticas" deberá utilizar 1 viernes (semana 7).

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 1er Cuatrimestre

- Se programarán 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3), seminarios y tutorías.
- Las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario de laboratorio, seminarios y tutorías, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Las asignaturas de **“Matemáticas”** y **“Estadística”** desarrollarán estas actividades siguiendo un esquema de una práctica semanal, en horario de mañana (8:30 a 11:00) y en horario de tarde (15:30 a 18:00) según la siguiente tabla:

Semana	Mes	Turno	L	M	M	J	V		L	M	M	J	V
			MATEMÁTICAS/ VENCEJO						ESTADÍSTICA/ VERDERÓN				
3	Sept	Día	25	26	27	28	29		25	26	27	28	29
		Mañana	G2	G3		G2	G1		G1	G2		G1	G3
4	Oct	Día	2	3	4	5	6		2	3	4	5	6
		Mañana	G2	G3	G1	G1			G1	G2	G3	G3	
		Tarde			G3						G2		
5	Oct	Día	9	10	11	12	13		9	10	11	12	13
		Mañana	G2	G3	G1				G1	G2	G3	G3	
		Tarde											
6	Oct	Día	16	17	18	19	20		16	17	18	19	20
		Mañana	G2	G3	G1	G2	G1		G1	G2	G3	G1	G3
		Tarde			G3						G2		
7	Oct	Día	23	24	25	26	27		23	24	25	26	27
		Mañana	G2	G3	G1	G3	G1		G1	G2	G3	G2	G3
		Tarde			G2						G1		
8	Oct/ Nov	Día	30	31	1	2	3		30	31	1	2	3
		Mañana	G2	G3		G3	G1		G1	G2		G2	G3
		Tarde				G1						G3	
9	Nov	Día	6	7	8	9	10		6	7	8	9	10
		Mañana	G2	G3	G1	G3	G2		G1	G2	G3	G2	G1
		Tarde			G2	G1					G1	G3	

Las asignaturas de **“Química I”**, **“Microbiología”** y **“Biología”** utilizarán 6 semanas (**semanas 10 a 15**) para el grupo de laboratorio, seminarios y tutorías, y lo harán en sistema modular en horario de **8:30 a 11:30**

Semana	Mes	Días	Quim I	Micro	Biología
10	Noviembre	13-17	G1	G2	G3
11		20-24	G1	G2	G3
12		27-01	G3	G1	G2
13	Diciembre	04-08	G3	G1	G2
14		11-15	G2	G3	G1
15		18-22	G2	G3	G1

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>13 noviembre al 24 noviembre (10): Química I</li> <li>27 noviembre al 8 diciembre (10): Microbiología</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Biología</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>13 noviembre al 24 noviembre (10): Química I</li> <li>27 noviembre al 8 diciembre (10): Microbiología</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Biología</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>13 noviembre al 24 noviembre (10): Biología</li> <li>27 noviembre al 8 diciembre (10): Química I</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Microbiología</li> </ul>

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEORICA

### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

### 2º Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas				Horas
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• QUÍMICA II	6	31	9	17	3	60
• ANÁLISIS QUÍMICO	6	36	6	15	3	60
• ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	6	40	6	11	3	60
• PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	6	33	6	18	3	60
• FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	6	43	14	-	3	60
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>183</b>	<b>41</b>	<b>61</b>	<b>15</b>	<b>300</b>

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales)

**Coordinador:** Miguel Ángel Cámara Botía

**Aula 0.1**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	Química II	Química II	Mat. Primas	Mat. Primas	Estructura <sup>3</sup> Mat. Primas <sup>5</sup>
<b>12:30-13:30</b>	Fundamentos	Estructura	Estructura	Fundamentos	Estructura <sup>4</sup>
<b>13:30-14:30</b>	Fundamentos	A. Químico	A. Químico	Química II <sup>1</sup> A. Químico <sup>2</sup>	Fundamentos <sup>6</sup>

1. "Química II" utilizará 5 jueves (semanas 1, 2, 3, 4 y 5).

2. "Análisis Químico" utilizará 8 jueves (semanas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13).

3. "Estructura y Función del Cuerpo Humano" utilizará 9 viernes (semanas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14).

4. "Estructura y Función del Cuerpo Humano" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 4).

5. "Producción de Materias Primas" utilizará 5 viernes (semanas 1, 2, 3, 4 y 5).

6. "Fundamentos de Ingeniería Química" utilizará 2 viernes (semanas 3 y 4).

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 2º Cuatrimestre

Las asignaturas de **“Producción de Materias Primas”**, **“Fundamentos de Ingeniería Química”** y **“Estructura y Función del Cuerpo Humano”** desarrollarán estas actividades siguiendo un esquema de una práctica semanal, en horario de **15:30 a 18:30**.

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Materias Primas G1	Materias Primas G2	Materias Primas G3
Estructura G2	Estructura G3	Estructura G1
Fundamentos G3	Fundamentos G1	Fundamentos G2

Las asignaturas de **“Análisis Químico”** y **“Química II”** desarrollarán estas actividades de forma modular las semanas 7 a 15, de **8:30 a 11:30 h**, conforme al siguiente horario:

Semana	Mes	Días	Anal Quim	Quím II
7	Marzo	12-16	G1	G2
8		19-23	G1	G2
<b>Vacaciones</b>	<b>Mar-Abril</b>	<b>24-08</b>		
09	Abril	09-13	G2	G1
10		16-20	G2	G1
11		23-27		G3
12	Abril-Mayo	30-04		G3
13	Mayo	07-11	G3	
14		14-18	G3	

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>12 marzo al 23 marzo (10): Análisis Químico</li> <li>9 abril al 20 abril (10): Química II 14 al 22 de diciembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>12 marzo al 23 marzo (10): Química II</li> <li>9 abril al 20 abril (10): Análisis Químico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>23 abril al 4 mayo (10): Química II</li> <li>7 mayo al 18 mayo (10): Análisis Químico</li> </ul>



## CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL

### SEGUNDO, TERCERO Y CUARTO

<b>Períodos de clase:</b>	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 13 de septiembre al 22 de diciembre de 2017
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 29 de enero al 18 de mayo de 2018.
<b>Período de exámenes:</b>	
• - Enero:	Del 8 al 25 de enero de 2018.
• - Junio	Del 19 de mayo al 12 de junio de 2018.
• - Julio:	Del 29 de junio al 14 de julio de 2018.
<b>Períodos vacacionales:</b>	
• - Navidad:	Del 23 de diciembre de 2017 al 7 de enero de 2018 (ambos inclusive).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 24 de marzo al 8 de abril de 2018 (ambos inclusive).
<b>Entrega de Actas:</b>	
	<b>Las fechas topes para la entrega de actas son:</b>
• - Convocatoria de Enero	hasta el 2 de febrero de 2018.
• - Convocatoria de Junio:	hasta el 19 de junio de 2018.
• - Convocatoria de Julio:	hasta el 20 de julio de 2018.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La entrega de actas, y diligencias a que hubiere lugar, <u>solamente podrá efectuarse mediante firma electrónica por parte del docente encargado de ello.</u></i></li> <li>• <i>El plazo de entrega de actas será de <u>9 días naturales después de haberse efectuado el examen</u>, excepto para los fijados en los 3 últimos días de la convocatoria, en los que el plazo se acorta, tal como figure en el calendario.</i></li> <li>• <i>Debe extremarse el cumplimiento de estos plazos, por cuanto puede afectar a <u>convocatorias de becas, acceso al mercado laboral</u> y, en junio, al tiempo disponible de estudio con vistas a la convocatoria de julio.</i></li> </ul>	
<b>Festividades Académicas:</b>	
• Inauguración de Curso:	27 de septiembre de 2017.
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	06 de octubre de 2017.
• Santo Tomás de Aquino:	26 de enero de 2018.

## CALENDARIO ACADÉMICO 2º, 3º y 4º CURSO

### Distribución por semanas

<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>				
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Septiembre	11-15	3	<b>Martes 12.</b> Romería
2		18-22	5	
3		25-29	4	<b>Miércoles 27.</b> Apertura de Curso
4	Octubre	02-06	4	<b>Viernes 6.</b> San Francisco
5		09-13	4	<b>Jueves 12.</b> Fiesta Nacional
6		16-20	5	
7		23-27	5	
8	Noviembre	30-03	4	<b>Miércoles 1.</b> Todos los Santos
9		06-10	5	
10		13-17	5	
11		20-24	5	
12		27-01	5	
13	Diciembre	04-08	3	<b>Miércoles 6.</b> Constitución <b>Viernes 8.</b> Inmaculada
14		11-15	5	
15		18-22	5	
<b>TOTAL DIAS</b>			<b>67</b>	
<b>Vacaciones</b>	<b>Dic-Ene 18</b>	<b>23-08</b>	<b>16</b>	
<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>08-25</b>	<b>18</b>	

<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>				
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Ene-Feb	29-02	5	
2	Febrero	05-09	5	
3		12-16	5	
4		19-23	5	
5	Feb-Mar	26-02	5	
6	Marzo	05-09	5	
7		12-16	5	
8		19-23	4	<b>Lunes 19.</b> San José
<b>Vacaciones</b>	<b>Mar-Abril</b>	<b>24-08</b>	<b>16</b>	<b>Semana Santa-Fiestas de Primavera</b>
9	Abril	09-13	5	
10		16-20	5	
11		23-27	4	
12	Abril-Mayo	30-04	5	<b>Martes 1.</b> Día del Trabajo
13	Mayo	07-11	5	
14		14-18	5	
<b>TOTAL DIAS</b>			<b>68</b>	
<b>Exámenes</b>	<b>Mayo-Junio</b>	<b>19-12</b>	<b>25</b>	
<b>Exámenes</b>	<b>Junio-Julio</b>	<b>29-14</b>	<b>16</b>	

## CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 1er Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas					
		TEORIA	SEMINARIO	PRACTICAS LABORATORIO	PRACTICAS AULA	TUTORÍAS	
• BIOQUÍMICA I	6	40	5	12	-	3	60
• QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	33	6	18	-	3	60
• BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	6	33	6	18	-	3	60
• PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	3	18	1,5	9	-	1,5	30
• HIGIENE ALIMENTARIA	9	29	3	11	-	2	45
• OPERACIONES BÁSICAS	9	27	5	-	26	1,5	59,5
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>180</b>	<b>26,5</b>	<b>68</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>314,5</b>

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

#### HORARIO CLASES TEÓRICAS

**Coordinador:** Víctor Francisco Meseguer Zapata

#### **Aula 0.2**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	Bioquímica I	Bioquímica I	Operaciones	Operaciones	Q. Aliment. <sup>1</sup> Bromat. Desc <sup>2</sup>
<b>12:30-13:30</b>	Q. Alimentos	Q. Alimentos	Bromat. Desc	Bromat. Desc	Prop. Físicas <sup>3</sup> Higiene <sup>4</sup>
<b>13:30-14:30</b>	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 5 viernes (semanas 9, 10, 11, 12 y 14).
3. "Propiedades Físicas de los Alimentos" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 4).
4. "Higiene Alimentaria" utilizará 3 viernes (semanas 6, 7 y 8).

## CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 1er Cuatrimestre

- Se establecen 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) para los 2 cuatrimestres del curso, organizados de modo homogéneo en número entre los alumnos matriculados en 2º curso.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y 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)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 27 septiembre al 20 octubre (14): Química de los Alimentos.</li> <li>• 23 octubre al 10 de noviembre (14): Bromatología Descriptiva.</li> <li>• 13 noviembre al 30 noviembre (14): Bioquímica I.</li> <li>• 1 diciembre al 22 de diciembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 al 13 diciembre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ 14 al 22 de diciembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 27 septiembre al 20 octubre (14): Bioquímica I</li> <li>• 23 octubre al 10 de noviembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 23 de octubre al 31 octubre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ 2 de noviembre al 10 de noviembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> <li>• 13 noviembre al 30 noviembre (14): Bromatología Descriptiva.</li> <li>• 1 diciembre al 22 de diciembre (14): Química de los Alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 27 septiembre al 20 octubre (14): Bromatología Descriptiva</li> <li>• 23 octubre al 10 de noviembre (14): Química de los Alimentos.</li> <li>• 13 noviembre al 30 noviembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 13 de noviembre al 21 de noviembre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ 22 de noviembre al 30 de noviembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> <li>• 1 diciembre al 22 de diciembre (14): Bioquímica I.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquim . I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
1	Septiembre	11-15					
2		18-22					
3		25-29	G1 27	G3 27	G2 27		
4	Octubre	02-06	G1	G3	G2		
5		09-13	G1	G3	G2		
6		16-20	G1	G3	G2		
7		23-27	G3	G1		G2	
8	Noviembre	30-03	G3	G1		G2 31	G2 2
9		06-10	G3	G1			G2
10		13-17		G2	G1	G3	
11		20-24		G2	G1	G3 21	G3 22
12	Nov-Dic	27-01	G2 1	G2 30	G1 30 G3 01	G1 1	G3 30
13	Diciembre	04-08	G2		G3	G1	
14		11-15	G2		G3	G1 13	G1 14
15		18-22	G2		G3		G1

#### HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/ Hora	Miércoles 8 de noviembre	Miércoles 29 de noviembre	Miércoles 13 de diciembre
16:00-18:00	1S1	2S2	3S1
18:00-20:00	1S2	2S1	3S3

## CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 2º 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	ECTS	Horas					
		TEORIA	SEMINARIO	PRACTICAS LABORATORIO	PRACTICAS AULA	TUTORÍAS	
• BIOQUÍMICA II	6	40	5	12		3	60
• BROMATOLOGÍA APLICADA	6	30	6	20		4	60
• TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	4,5	25	4,5	13,5		2	45
• BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	30	5	8		2	45
• HIGIENE ALIMENTARIA	9	29	3	11	-	2	45
• OPERACIONES BÁSICAS	9	27	5	22,5		2	57,5
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>181</b>	<b>28,5</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>312,5</b>

**Coordinador:** Antonio Ortiz López

**Aula 0.2**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	Bioquímica II	Bioquímica II	Higiene	Higiene	Técnicas <sup>1</sup>
<b>12:30-13:30</b>	Bromat. Apli	Bromat. Apli	Bq Alimentos	Bq Alimentos	Bromat. Apli <sup>2</sup> Higiene <sup>3</sup> Operaciones <sup>4</sup>
<b>13:30-14:30</b>	Operaciones	Operaciones	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, 3 y 4).

3. "Higiene Alimentaria" utilizará 1 viernes (semana 5).

4. "Operaciones básicas" utilizará 1 viernes (semana 6).

## CALENDARIO ACADÉMICO 2º CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 2º Cuatrimestre

- Los 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) son los mismos que los del primer cuatrimestre.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, 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)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero al 13 de febrero (7): Bioquímica II.</li> <li>• 14 febrero al 22 febrero (7): Higiene Alimentaria.</li> <li>• 23 febrero al 5 marzo (7): Libre</li> <li>• 6 marzo al 21 marzo (12): Bioquímica de los Alimentos.</li> <li>• 22 marzo al 20 abril (12): Bromatología Aplicada.</li> <li>• 23 abril al 10 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero al 13 de febrero (7): Higiene Alimentaria</li> <li>• 14 febrero al 22 febrero (7): Libre</li> <li>• 23 febrero al 5 marzo (7): Bioquímica II.</li> <li>• 6 marzo al 21 marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> <li>• 22 marzo al 20 abril (12): Bioquímica de los Alimentos.</li> <li>• 23 abril al 10 mayo (12): Bromatología Aplicada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero al 13 de febrero (7): Libre</li> <li>• 14 febrero al 22 febrero (7): Bioquímica II.</li> <li>• 23 febrero al 5 marzo (7): Higiene Alimentaria.</li> <li>• 6 marzo al 21 marzo (12): Bromatología Aplicada.</li> <li>• 22 marzo al 20 abril (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> <li>• 23 abril al 10 mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Bioquim. II	Bioquim. Alim.	Bromat. Aplic.	Tec Anal.	Hig. Alim.
1	Ene-Feb	29-02					
2	Febrero	05-09	G 01				G2
3		12-16	G1 13 G3 14				G2 13 G1 14
4		19-23	G3 22 G2 23				G1 22 G3 23
5	Feb-Mar	26-02	G2				G3
6	Marzo	05-09	G2 5	G1 06	G3 06	G2 06	G3
7		12-16		G1	G3	G2	
8		19-23		G1 21 G2 22	G3 21 G1 22	G2 21 G3 22	
<b>Vacaciones</b>	<b>Mar-Abril</b>	<b>24-08</b>					
09	Abril	09-13		G2	G1	G3	
10		16-20		G2	G1	G3	
11		23-27		G3	G2	G1	
12	Abril-Mayo	30-04		G3	G2	G1	
13	Mayo	07-11		G3 10	G2 10	G1 10	
14		14-18					

#### HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/Hora	Miércoles 7 de marzo	Miércoles 25 de abril	Lunes 14 de mayo
16:00-18:00	1S2	2S1	3S2
18:00-20:00	2S1	2S2	3S1

#### HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para G1, G2 y G3, se realizarán la semana del 7 al 11 de mayo, de **15:30 a 19:30 horas**.

## CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEORICA

### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

### 1er Cuatrimestre

ASIGNATURAS/ECTS	ECTS	Horas				
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• NUTRICIÓN HUMANA	6	42	3	12	3	60
• TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I	6	39	3	15	3	60
• TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	4,5	30	3	10	2	45
• ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	30	3	10	2	45
• GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	4,5	28	3	12	2	45
• NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	4,5	28	3	12	2	45
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>197</b>	<b>18</b>	<b>71</b>	<b>14</b>	<b>300</b>

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

**Coordinador:** Maria Magdalena Martínez Tomé

**Aula José Luis Sotillo**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	Normalización	Normalización	Nutrición	Toxicología	Tecnología I
<b>12:30-13:30</b>	Tecnología I	Nutrición	Alimentación	Alimentación	Tecnología I <sup>1</sup>
<b>13:30-14:30</b>	Toxicología	Nutrición	Gestión	Gestión	Normalización <sup>2</sup> Toxicología <sup>3</sup>

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).

## CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 1er Cuatrimestre

- Se establecen 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) para los 2 cuatrimestres del curso, organizados de modo homogéneo en número entre los alumnos matriculados en 3er curso.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y 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)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18 septiembre al 2 octubre (10): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 3 octubre a 19 octubre (10): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 20 octubre al 3 de noviembre (10): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 6 noviembre al 17 noviembre (10): Nutrición Humana</li> <li>• 20 noviembre al 1 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> <li>• 4 diciembre al 20 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18 septiembre al 2 octubre (10): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 3 octubre a 19 octubre (10): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 20 octubre al 3 de noviembre (10): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 6 noviembre al 17 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> <li>• 20 noviembre al 1 diciembre (10): Nutrición Humana</li> <li>• 4 diciembre al 20 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18 septiembre al 2 octubre (10): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 3 octubre a 19 octubre (10): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 20 octubre al 3 de noviembre (10): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 6 noviembre al 17 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> <li>• 20 noviembre al 1 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> <li>• 4 diciembre al 20 diciembre (10): Nutrición Humana</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Alim. Cul.	Tox. Alim.	Tec. Alim. I	Nut. Hum.	G. Emp. Alim.	Nor. Leg.
1	Septiembre	11-15						
2		18-22	G1	G3	G2			
3		25-29	G1	G3	G2			
4	Octubre	02-06	G1 02 G2 03	G3 02 G1 03	G2 02 G3 02			
5		09-13	G2	G1	G3			
6		16-20	G2 19 G3 20	G1 19 G2 20	G3 19 G1 20			
7		23-27	G3	G2	G1			
8	Noviembre	30-03	G3	G2	G1			
9		06-10				G1	G3	G2
10		13-17				G1	G3	G2
11		20-24				G2	G1	G3
12		27-01				G2	G1	G3
13	Diciembre	04-08				G3	G2	G1
14		11-15				G3	G2	G1
15		18-22				G3 20	G2 20	G1 20



## CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 2º Cuatrimestre

ASIGNATURAS	ECTS	TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II	6	36	3	18	3	60
• ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	27	3	13	2	45
• DIETÉTICA	4,5	30	2	11	2	45
• FISIOLÓGIA Y TRATAMIENTO POSCOSECHA	3	18	2	8,5	1,5	30
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>183</b>	<b>16</b>	<b>86,5</b>	<b>14,5</b>	<b>300</b>

Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

**Coordinador:** Jose María Ros García

**Aula José Luis Sotillo**

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

1. "Industrias Alimentarias II" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10).
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).

## CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 2º Cuatrimestre

- Los 3 grupos de prácticas (G1, G2, G3) son los mismos que los del primer cuatrimestre.
- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, y 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**.
- En las asignaturas de Industrias Alimentarias I, Industrias Alimentarias II y Tecnología Alimentaria II el G3 se impartirá en horario de **15:30 a 18:00**.

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero a 16 febrero (10): Industrias Alimentarias I.</li> <li>• 19 febrero al 2 marzo (10): Industrias Alimentarias II.</li> <li>• 5 marzo al 16 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.</li> <li>• 20 marzo al 16 abril (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 17 abril al 2 mayo (10): Dietética</li> <li>• 3 mayo al 16 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero a 16 febrero (10): Dietética.</li> <li>• 19 febrero al 2 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 5 marzo al 16 marzo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.</li> <li>• 20 marzo al 16 abril (10): Industrias Alimentarias I.</li> <li>• 17 abril al 2 mayo (10): Industrias Alimentarias II.</li> <li>• 3 mayo al 16 mayo (10): Tecnología Alimentaria II.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 febrero a 16 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.</li> <li>• 19 febrero al 2 marzo (10): Dietética.</li> <li>• 5 marzo al 16 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 20 marzo al 16 abril (10): Industrias Alimentarias II.</li> <li>• 17 abril al 2 mayo (10): Tecnología Alimentarias II.</li> <li>• 3 mayo al 16 mayo (10): Industria Alimentaria I.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	ARIA	Diet.	Poscosecha
1	Ene-Feb	29-02						
2	Febrero	05-09	G1				G2	G3
3		12-16	G1				G2	G3
4		19-23		G1		G2	G3	
5	Feb-Mar	26-02		G1		G2	G3	
6	Marzo	05-09			G1	G3		G2
7		12-16			G1	G3		G2
8		19-23	G2 20	G3 20		G1 20		
<b>Vacaciones</b>	<b>Mar-Abril</b>	<b>24-08</b>						
09	Abril	09-13	G2	G3		G1		
10		16-20	G2 16	G3 16 G2 17	G3 17	G1 16	G1 17	
11		23-27		G2	G3		G1	
12	Abril-Mayo	30-04	G3 03	G2 02	G3 02 G2 03		G1 02	G1 03
13	Mayo	07-11	G3		G2			G1
14		15-19	G3 16		G2 16			G1 16

## CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

#### 1er 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				
		TEORIA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III	6	36	3	18	3	60
• INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV	6	36	3	18	3	60
• GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	30	3	9	3	45
• MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS	4,5	27	4	12	2	45
• SALUD PÚBLICA	3	18	1,5	9	1,5	30
• PIMENTÓN Y OTRAS ESPECIAS. COMPOSICIÓN Y CALIDAD	3	14	4	10,5	1,5	30
• HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LA REGIÓN DE MURCIA	3	18	3,5	7	1,5	30
• ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA	3	18	3,5	7	1,5	30
• TECNOLOGÍA CULINARIA	3	15	1,5	12	1,5	30
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>212</b>	<b>27</b>	<b>102,5</b>	<b>18,5</b>	<b>360</b>

**Coordinador:** Maria Belén López Morales

**Aula Lasaosa\***

	L	M	X	J	V
<b>11:30–12:30</b>	Tec. Culinaria	Marketing	Ind. Alim. IV	Ind. Alim. IV	Salud Pública
<b>12:30–13:30</b>	Al. Funcionales	Marketing	Pimentón	Hábitos	Ind. A. III <sup>1</sup> Salud Púb. <sup>2</sup>
<b>13:30–14:30</b>	Ind. Alim. III	Ind. Alim. III	Gestión Cont.	Gestión Cont.	Ind. A. IV <sup>3</sup> Al. Funcionales <sup>4</sup> Gestión Cont. <sup>6</sup>
<b>16:30 – 18:30</b>					Hábitos <sup>6</sup> Marketing <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, 14 y 15).

3. "Industrias Alimentarias IV" deberá utilizar en este horario 8 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9).

4. "Alimentos funcionales y Nutrigenómica" deberá utilizar este horario 3 viernes (semanas 10, 11, y 12).

5. "Gestión contaminación". Utilizará 2 viernes (semanas 14 y 15).

6. "Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia" deberá utilizar 4 horas más en horario Viernes de 16:30 a 18:30 (semana 2 y 4).

7. "Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos" deberá utilizar 2 horas más en horario Viernes 16:30 a 18:30 (semana 6).

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

## CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 1er Cuatrimestre

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)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>9 octubre al 24 octubre (10): Industrias Alimentarias III.</li> <li>25 octubre al 8 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.</li> <li>9 noviembre al 22 noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.</li> <li>23 noviembre al 7 diciembre (10): Salud Pública.</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9 octubre al 24 octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.</li> <li>25 octubre al 8 noviembre (10): Industrias Alimentarias III.</li> <li>9 noviembre al 22 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.</li> <li>23 noviembre al 7 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Salud Pública.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9 octubre al 24 octubre (10): Salud Pública.</li> <li>25 octubre al 8 noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.</li> <li>9 noviembre al 22 noviembre (10): Industrias Alimentarias III.</li> <li>23 noviembre al 7 diciembre (10): Industrias Alimentarias IV.</li> <li>11 diciembre al 22 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. III	Ind. Alim. IV	Gest. Cont.	Salud Publ.	Marketing
1	Septiembre	11-15					
2		18-22					
3		25-29					
4	Octubre	02-06					
5		09-13	G1			G3	G2
6		16-20	G1			G3	G2
7		23-27	G1 24 G2 25	G1 25		G3 24	G2 24 G3 25
8	Noviembre	30-03	G2	G1			G3
9		06-10	G2 08 G3 09	G1 08 G2 09	G1 09		G3 08
10		13-17	G3	G2	G1		
11		20-24	G3 22	G2 22 G3 23	G1 22 G2 23	G1 23	
12		27-01		G3	G2	G1	
13	Diciembre	04-08		G3 07	G2 07	G1 07	
14		11-15			G3	G2	G1
15		18-22			G3	G2	G1

#### 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	

## CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

### GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

### 2º Cuatrimestre

**8 asignaturas optativas de 3 ECTS** cada una:

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				
		TEORÍA	SEMINARIO	LABORATORIO	TUTORÍAS	
• RESTAURACIÓN COLECTIVA	3	17	4	8	1,5	30,5
• EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD TOXICOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	3	17	4	8	1,5	30,5
• ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ELABORADOS	3	15	1,5	12	1,5	30
• DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y CREACIÓN DE EMPRESAS	3	18	4	7	1,5	30,5
• AVANCES EN PROCESOS TECNOLÓGICOS DE CONTROL MICROBIANO	3	15	1,5	12	1,5	30
• BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	13,5	3	12	1,5	30
• BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	3	16	4	8	1,5	29,5
• VIDA COMERCIAL DE LOS ALIMENTOS Y SUS ELABORADOS	3	15	1,5	12	1,5	30

Se utilizarán las **8 primeras semanas del cuatrimestre** para la impartición de todas las asignaturas optativas.

**Coordinador:** Maria Belén Linares Padierna

**Aula Lasaosa**

	L	M	X	J	V
<b>8:30–10:30</b>	Evaluación S.	Avances P.T.	Estrategias I.	Dirección E.	<b>A</b>
<b>10:30–12:30</b>	V. Comercial	Biotecnología	Restaur. C.	Biología Mol.	<b>B</b>

**A:**

“Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos” utilizará este horario en la semana 2.

“Restauración Colectiva” utilizará este horario en la semana 3.

**B:**

“Dirección Estratégica y Creación de Empresas” utilizará este horario en la semana 2.

## CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

#### 2º Cuatrimestre

Se programan 2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (G1 y G2), en caso de no ser necesario las asignaturas eliminarán el grupo G2.

#### De 15:00 a 17:30 horas

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Avances	G1	G2			
Biotecnología			G1	G2	
Biología	G2	G1			
Restauración*			G2	G1	
Estrategias**			G2	G1	

Estrategias de innovación y desarrollo (semanas 6 y 7)

#### De 17:30 a 20:00 horas

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Dirección	G1	G2			
Evaluación			G1	G2	
V. Comercial			G2	G1	

## PRACTICUM

### Prácticas curriculares (Prácticum, asignatura 1734)

#### Descripción de los contenidos de esta asignatura (Memoria ANECA 2016)

- El alumno realizará **prácticas pre-profesionales** en diferentes organismos públicos y privados dentro del **ámbito alimentario y relacionado con perfiles profesionales del título**.
- La duración de las Prácticas Tuteladas será de **12 ECTS** con una **presencialidad del 85%**.
- El alumno realizará **prácticas diariamente** con una duración de 6 horas durante 9 semanas, lo que supone unas **255 horas de trabajo práctico (presencialidad 100%)**, quedando 45 horas para estudio y preparación de las actividades a realizar, así como para elaboración de la **memoria** que será presentada públicamente ante una comisión.

#### Competencias de la asignatura

El plan de estudios del Grado en **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** contempla las siguientes asignaturas como prácticas curriculares:

- Asignatura 1734 Prácticum (12 ECTS, 4º Curso, 2º Cuatrimestre)

#### Periodo del PRACTICUM curso 2017-18

Periodo Ordinario	Segundo Cuatrimestre	semana 9 a la 16 (ambas inclusive) <i>9 de abril al 30 de mayo</i>
Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	semana 7 a la 13 (ambas inclusive) <i>23 de octubre al 8 de diciembre</i>

#### Informe del PRACTICUM

- El **estudiante** deberá realizar un informe una vez concluido su periodo de PRACTICUM en la Empresas asignada.
- Este informe constará de **20-25 folios** donde se expondrá de forma clara y adecuada las **características de la empresa**, así como el **planteamiento y descripción de las actividades realizadas en la misma**, acompañado de la **bibliografía oportuna**.
- El **Tutor de la Empresa** emitirá un informe sobre la estancia del estudiante en su empresa que será entregado a su **Tutor de la Universidad** para su consideración.

#### Impresos para los informes

(Nota: nueva versión. Estos impresos están en formato Word.)

Estudiante

Tutor de la Universidad

Tutor de la Empresa

#### Coordinación

- **Vicedecanato de Ordenación Académica, Internacionalización y Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.**
  - Correo corporativo: [ord.cyta@um.es](mailto:ord.cyta@um.es)

#### Oferta y calendario

- Contactar con [secretaria.veterinaria@um.es](mailto:secretaria.veterinaria@um.es)

#### WEB:

[http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/practicas?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_mx1psyZGseDO&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-1&p\\_p\\_col\\_count=1](http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/practicas?p_p_id=56_INSTANCE_mx1psyZGseDO&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1)



### Trabajo de Fin de Grado (TFG) Asignatura 1735

El plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos contempla la realización de un Trabajo Fin de Grado de 6 créditos ECTS y que se realiza en el 2º cuatrimestre. La descripción de esta materia, así como la documentación relacionada la puede encontrar en la [página del Trabajo Fin de Grado](#)

#### Requisitos previos

Para cursar la materia el alumno deberá haber superado al menos **168 créditos de los 240 que componen la titulación.**

[Guía docente Trabajo Fin de Grado para el curso 2017/18](#) (asignatura 1735)

Los estudiantes deben tener en cuenta que los procesos de asignación y entrega de trabajos se gestionan a través de la plataforma [tf.um.es](http://tf.um.es), la oferta estará disponible a partir de **octubre**.

#### Coordinación

- **Vicedecanato de Ordenación Académica, Internacionalización y Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.**
  - Correo corporativo: [ord.cyta@um.es](mailto:ord.cyta@um.es)

#### Oferta y calendario

- Contactar con [secretaria.veterinaria@um.es](mailto:secretaria.veterinaria@um.es)

#### WEB:

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/trabajo>