

ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Calendario Académico 2018-19

ÍNDICE

• Calendario Académico Global.	2
• Calendario Académico por semanas.	3
1er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	4
• Calendario clases prácticas.	5
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	6
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	7
2º Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	8
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	9
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	10
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	11
3er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	12
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	13
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	14
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	15
4º Curso	
Calendario Académico por semanas.	16
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	17
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	18-19
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	20
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	21
PRACTICUM	22
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	23

CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL (todos los cursos)

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 12 de septiembre al 21 de diciembre de 2018
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 28 de enero al 17 de mayo de 2019.
Período de exámenes:	
• - Enero:	Del 8 al 26 de enero de 2019.
• - Junio	Del 18 de mayo al 11 de junio de 2019.
• - Julio:	Del 28 de junio al 13 de julio de 2019.
Períodos vacacionales:	
• - Navidad:	Del 22 de diciembre de 2018 al 6 de enero de 2019 (ambos inclusive).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 13 al 28 de abril de 2019 (ambos inclusive).
Entrega de Actas:	Las fechas topes para la entrega de actas son:
• - Convocatoria de Enero	hasta el 2 de febrero de 2019.
• - Convocatoria de Junio:	hasta el 18 de junio de 2019.
• - Convocatoria de Julio:	hasta el 20 de julio de 2019.
<ul style="list-style-type: none"> • <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> • <i>El plazo de entrega de actas será de 9 días naturales después de haberse efectuado el examen, 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> • <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> 	
Festividades Académicas:	
• Inauguración de Curso:	24 de septiembre de 2018
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	05 de octubre de 2018.
• Santo Tomás de Aquino:	28 de enero de 2019

CALENDARIO ACADÉMICO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE				
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Septiembre	10-14	3	Martes 11. Romería
2		17-21	5	Semana de Acogida y Bienvenida <i>(horario de 9:00 a 11:30)</i>
3		24-28	4	Lunes 24. Apertura Curso
4	Octubre	01-05	4	Viernes 5. San Francisco
5		08-12	4	Viernes 12. Fiesta Nacional
6		15-19	5	
7		22-26	5	
8	Noviembre	29-02	4	Jueves 1. Todos los Santos
9		05-09	5	
10		12-16	5	
11		19-23	5	
12		26-30	5	
13	Diciembre	03-07	4	Jueves 6. Constitución
14		10-14	5	
15		17-21	5	
TOTAL DIAS			68	
Vacaciones	Dic-Ene	22-07	17	
Exámenes	Enero	07-26	20	

SEGUNDO CUATRIMESTRE				
Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
1	Ene-Feb	28-01	4	Sto Tomás de Aquino 28 enero
2	Febrero	04-08	5	
3		11-15	5	
4		18-22	5	
5	Feb-Mar	25-01	5	
6	Marzo	04-08	5	
7		11-15	5	
8		18-22	4	Martes 19. San José
9		25-29	5	
10	Abril	01-05	5	
11		08-12	5	
Vacaciones	Abril	13-28	16	Semana Santa y Fiestas de Primavera
12	Abril-Mayo	29-03	4	Miércoles 1. Día del Trabajo
13	Mayo	06-10	5	
14		13-17	5	
TOTAL DIAS			67	
Exámenes	Mayo-Junio	18-11	25	
Exámenes	Junio-Julio	28-13	16	

CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

1er Cuatrimestre

- Las clases comenzarán el miércoles 12 de septiembre.
- La semana del **17 al 21 de septiembre** se impartirá el **Semana de Acogida y Preparación al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, durante la franja horaria de prácticas.

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
TOTAL	30	162	15	108	15	300

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

Coordinador: José Oliva Ortíz

Aula 0.1 (Durante el mes de septiembre las clases se darán en el Aula prof. Fco Moreno)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Química I	Estadística	Microbiología	Estadística	Matemáticas
12:30-13:30	Microbiología	Química I	Biología	Biología	Matemáticas ³ Química I ⁴
13:30-14:30	Matemáticas	Microbiología	Química I ¹	Biología ²	

- “Química I” utilizará 2 miércoles (semanas 1 y 2)
- “Biología” deberá utilizar 2 jueves (semana 1, 2).
- “Matemáticas” deberá utilizar 3 viernes (semana, 1, 2, y 6).
- “Química I” utilizará 6 viernes (semana 7, 9, 10, 11, 12 y 14)

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 los lunes, martes y miércoles 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:

MAÑANAS

Semana	Mes	Turno	L	M	X	L	M	X
3-9	(25* SEPT-7 NOV)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO				ESTADÍSTICA/ VERDERÓN		
		Mañana	G1	G2	G3	G2	G3	G1

*El día 24 de septiembre es la apertura de curso, por lo que las prácticas se realizarán el 27 de septiembre (jueves)

TARDES

Semana	Mes	Turno	L	M	X	L	M	X
10-15	(12 NOV-19 DIC)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO				ESTADÍSTICA/ VERDERÓN		
		Tarde	G1	G2	G3	G2	G3	G1

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	12-16	G1	G2	G3
11		19-23	G1	G2	G3
12		26-30	G3	G1	G2
13	Diciembre	03-07	G3	G1	G2
14		10-14	G2	G3	G1
15		17-21	G2	G3	G1

Grupo 1 (G1)

- 12 noviembre al 23 noviembre (10): Química I
- 26 noviembre al 7 diciembre (9): Microbiología
- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Biología

Grupo 2 (G2)

- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Química I
- 12 noviembre al 23 noviembre (10): Microbiología
- 26 de noviembre al 7 de diciembre (9): Biología

Grupo 3 (G3)

- 26 noviembre al 7 diciembre (9): Química I
- 10 diciembre 21 de diciembre (10): Microbiología
- 12 noviembre al 23 de noviembre (10): Biología

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
TOTAL	30	183	41	61	15	300

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

Coordinador: Víctor Meseguer Zapata

Aula 0.1 (las dos primeras semanas de clase, se impartirán en el Aula profesor Francisco Moreno)

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

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

2. "Análisis Químico" utilizará 9 jueves (semanas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14).

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

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

5. "Estructura y Función del Cuerpo Humano" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3, 4 y 5).

6. "Fundamentos de Ingeniería Química" utilizará 5 viernes (semanas 6, 7, 8, 9, y 10).

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.

Semana	Mes	Días	Horario	L	M	X	J	V
2	Febrero	5-7	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	
3	Febrero	12-14	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
4	Febrero	19-21	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3	
5	Febrero	26-1	8:30-11:00		Materias P. G3	Fundamentos G3		
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1 Fundamentos G2	Estruct. y F. G2 Materias P. G1	Fundamentos G1 Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
6	Marzo	5-7	8:30-11:00			Fundamentos G3		Funda. G2
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3 Fundamentos G1	
7	Marzo	12-14	8:30-11:00		Fundamentos G3	Fundamentos G2		
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2	Estruct. y F. G3 Fundamentos G1	
9	Marzo	26-29	8:30-11:00			Fundamentos G2	Fundamentos G1	Funda. G3
			16:00-18:00			Estruct. y F. G1 , G2 , G3		
10	Abril	2-5	8:30-11:00		Fundamentos G1			
			16:00-18:00			Fundamentos G2 , G3		
11	Abril	8-12	8:30-11:00		Materias P. G1	Fundamentos G1		
			16:00-18:00	Estruct. y F. G1 Fundamentos G2 , G3	Estruct. y F. G1 Fundamentos G2 , G3	Estruct. y F. G2 Materias P. G3	Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
12	Abril	30-3	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3		Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Funda. G2
13	Mayo	6-10	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1 Materias P. G3	Estruct. y F. G2 Materias P. G1	Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
14	Mayo	13-17	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	
			16:00-18:00	Estruct. y F. G1 , G2 , G3				

Las asignaturas de **“Análisis Químico”** y **“Química II”** desarrollarán estas actividades de forma modular las semanas 5 a 14, de **8:30 a 11:30 h**, conforme al siguiente esquema:

MAÑANAS (8:30-11:30 h)

Semana	Mes	Días	Anal Quim	Quím II
5	Febrero	26-01	G1	G2
6	Marzo	05-08	G1	G2 (5-7)
7		12-15	G1 (12) / G3 (13-15)	G2 (13-15)
8		20-22	G3	G1
9		26-29	G3 (26-28)/G2 (29)	G1(26)
10	Abril	02-05	G2	G3
11		09-12	G2	G3 (9-11)
	Vacaciones	13-28		
12	Abril-Mayo	30-03		G3
13	Mayo	07-10	G3	
14		14-17	G3	

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 12 marzo al 22 marzo (9): Análisis Químico 26 marzo al 5 abril (10): Química II 	<ul style="list-style-type: none"> 12 marzo al 22 marzo (19): Química II 26 marzo al 5 abril (10): Análisis Químico 	<ul style="list-style-type: none"> 9 abril al 3 mayo (9): Química II 7 mayo al 17 mayo (10): Análisis Químico

*Los controles de evaluación continua se realizarán a partir de las 8:30 de la mañana los siguientes LUNES:

25 febrero: Fundamentos de Ingeniería Química

4 de marzo: Química II

11 marzo: Análisis Químico

25 de marzo: Fundamentos de Ingeniería Química

8 abril: Estructura y Función del Cuerpo Humano

29 de abril: Fundamentos de Ingeniería Química

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	4	-	-	1,5	32,5
TOTAL		180	25,5	68		14	287,5

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

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Coordinador: Fernando Soler Pardo

Aula 0.2 (Durante el mes de septiembre las clases se darán en el aula 0.3)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES	Bioquímica I	Operaciones	Operaciones	Q. Aliment. ¹ Bromat. Desc ²
12:30-13:30	Q. Alimentos	Bromat. Desc.	Prop. Físicas	Bromat. Desc	Higiene
13:30-14:30	Bioquímica I	Q. Alimentos	Higiene	Bioquímica I	Prop. Físicas ³ Higiene ⁴

1. "Química de los Alimentos" utilizará 5 viernes (semanas 1, 2, 3, 6, 7).

2. "Bromatología Descriptiva" utilizará 5 viernes (semanas 8, 10, 11, 12 y 13).

3. "Propiedades Físicas de los Alimentos" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 6, 7).

4. "Higiene Alimentaria" utilizará 7 viernes (semanas 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14).

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"> • 27 septiembre al 19 octubre (14): Química de los Alimentos. • 22 octubre al 9 de noviembre (14): Bromatología Descriptiva. • 12 noviembre al 29 noviembre (14): Bioquímica I. • 1 diciembre al 22 de diciembre (14): ○ 1 al 13 diciembre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 14 al 22 de diciembre: Higiene Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 27 septiembre al 19 octubre (14): Bioquímica I • 29 octubre al 9 de noviembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 22 de octubre al 30 octubre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 1 noviembre al 9 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 12 noviembre al 29 noviembre (14): Bromatología Descriptiva. • 30 noviembre al 21 de diciembre (14): Química de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 27 septiembre al 19 octubre (14): Bromatología Descriptiva • 22 octubre al 9 de noviembre (14): Química de los Alimentos. • 13 noviembre al 30 noviembre (14): <ul style="list-style-type: none"> ○ 12 de noviembre al 20 de noviembre: Propiedades Físicas de los Alimentos. ○ 21 de noviembre al 30 de noviembre: Higiene Alimentaria. • 30 noviembre al 22 de diciembre (14): Bioquímica I.

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquim I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
1	Septiembre	10-14					
2		17-21					
3		24-28	G1 27	G3 27	G2 27		
4	Octubre	01-05	G1	G3	G2		
5		08-12	G1	G3	G2		
6		15-19	G1	G3	G2		
7		22-26	G3	G1		G2	
8	Noviembre	29-02	G3	G1		G2 30	G2 1
9		05-09	G3	G1			G2
10		12-16		G2	G1	G3	
11		19-23		G2	G1	G3 20	G3 21
12	Nov-Dic	26-30	G2 30	G2 29	G1 29 G3 30		G3 30
13	Diciembre	03-07	G2		G3	G1	
14		10-14	G2		G3	G1 13	G1 14
15		17-21	G2		G3		G1

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/ Hora	Miércoles 7 de noviembre	Miércoles 28 de noviembre
16:00-18:00	1S1	2S2
18:00-20:00	1S2	2S1

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	6	22,5		2	57,5
TOTAL		181	29,5	87	0	15	312,5

Coordinador: M^a Dolores Garrido Fernández

Aula 0.2 (durante la primera semana se impartirán las clases en el aula 0.3)

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES	Bioquímica II	Bq Alimentos	Bioquímica II	Técnicas ¹ Operaciones ²
12:30-13:30	Bromat. Apli	Bromat. Apli	Bioquímica II	Técnicas	Bromat. Apli ³ Higiene ⁴
13:30-14:30	Operaciones	Operaciones	Higiene	Bq Alimentos	Higiene ⁵ Bq Alimentos ⁶

1. "Técnicas de Análisis de Alimentos" utilizará 11 viernes (semanas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12).

2. "Operaciones básicas" utilizará 1 viernes (semana 1).

3. "Bromatología Aplicada" utilizará 4 viernes (semanas 1, 2, 3 y 4).

4. "Higiene Alimentaria" utilizará 10 viernes (semana 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14).

5. "Higiene Alimentaria" utilizará 6 viernes (semana 1, 2, 3, 4, 5, 6)

6 "Bq Alimentos" utilizará 3 viernes (semana 7, 8, y 9)

***Controles de evaluación continua: se realizarán los Lunes en la franja horaria destinada (11:30-12:30)**

Bromatología Aplicada: 11 de marzo

Bioquímica II: 25 de marzo

Bioquímica de Alimentos: 1 de abril

Operaciones Básicas: 8 abril

Bromatología Aplicada (prácticas): 13 de mayo

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"> • 4 febrero al 12 de febrero (7): Bioquímica II. • 13 febrero al 21 febrero (7): Higiene Alimentaria. • 22 febrero al 4 marzo (libre) • 5 marzo al 20 marzo (12): Bioquímica de los Alimentos. • 21 marzo al 5 abril (12): Bromatología Aplicada. • 8 abril al 8 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 febrero al 12 de febrero (7): Higiene Alimentaria • 13 febrero al 21 febrero: Libre • 22 febrero al 4 marzo (7): Bioquímica II. • 5 marzo al 20 marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 21 marzo al 5 abril (12): Bioquímica de los Alimentos. • 8 abril al 8 mayo (12): Bromatología Aplicada. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 febrero al 12 de febrero (7): Libre • 13 febrero al 21 febrero (7): Bioquímica II. • 22 febrero al 8 marzo (7): Higiene Alimentaria. • 5 marzo al 20 marzo (12): Bromatología Aplicada. • 21 marzo al 5 abril (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 8 abril al 8 mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.

Semana	Mes	Días	Bioquim. II	Bioquim. Alim.	Bromat. Aplic.	Tec Anal.	Hig. Alim.
1	Ene-Feb	28-01					
2	Febrero	04-08	G1				G2
3		11-15	G1 12 G3 13				G2 12 G1 13
4		18-22	G3 21 G2 22				G1 21 G3 22
5	Feb-Mar	25-01	G2				G3
6	Marzo	04-08	G2 4	G1 05	G3 05	G2 05	G3 04
7		11-15		G1	G3	G2	
8		18-22		G1 20 G2 21	G3 20 G1 21	G2 20 G3 21	
9		29-25		G2	G1	G3	
10	Abril	01-05		G2	G1	G3	
11		08-12		G3	G2	G1	
VACACIONES Abril		13-28	SEMANA SANTA/ FIESTAS PRIMAVERA				
12	Abril-Mayo	29-03		G3	G2	G1	
13	Mayo	06-10		G3 8	G2 8	G1 8	
14		13-17					

HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/Hora	Miércoles 27 febrero	Miércoles 13 de marzo	de	Miércoles 10 de abril	Miércoles 15 de mayo
16:00-18:00	1S1	2S2		2S1	3S2
18:00-20:00	1S2	2S1		2S2	3S1

HORARIO DE LABORATORIO DE OPERACIONES BÁSICAS

Para G1, G2 y G3, se realizarán la semana del 6 al 10 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
TOTAL	30	197	18	71	14	300

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

Coordinador: Fulgencio Marín Iniesta

Aula Prof. José Luis Sotillo

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES/ Normalización ¹ Alimentación ^{2/} Toxicología ³	Nutrición	Alimentación	Alimentación	Normalización
12:30-13:30	Tecnología I	Nutrición	Gestión	Gestión	Tecnología I
13:30-14:30	Toxicología	Normalización	Nutrición	Toxicología	Tecnología I ¹ Toxicología ²

1. "Normalización" deberá utilizar 4 lunes (semanas 2, 4, 5, 6).

2. "Alimentación" deberá utilizar 2 lunes (semanas 7 y 8)

3. Toxicología. Deberá utilizar 2 lunes (semanas 9 y 10)

4. "Tecnología Alimentaria I" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14).

5. "Toxicología Alimentaria" deberá utilizar 1 viernes (semana 15)

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"> • 17 septiembre al 1 octubre (10): Alimentación y Cultura. • 2 octubre a 17 octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 18 octubre al 2 de noviembre (10): Tecnología Alimentaria I. • 5 noviembre al 16 noviembre (10): Nutrición Humana • 19 noviembre al 30 de noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 3 diciembre al 18 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 17 septiembre al 1 octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 2 octubre a 17 octubre (10): Alimentación y Cultura. • 18 octubre al 2 de noviembre (10): Toxicología Alimentaria. • 5 noviembre al 16 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 19 noviembre al 30 noviembre (10): Nutrición Humana • 3 diciembre al 18 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 17 septiembre al 1 octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 2 octubre a 17 octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 18 octubre al 2 de noviembre (10): Alimentación y Cultura. • 5 noviembre al 16 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 19 noviembre al 30 de noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 3 diciembre al 18 diciembre (10): Nutrición Humana

Semana	Mes	Días	Alim. Cul.	Tox. Alim.	Tec. Alim. I	Nut. Hum.	G. Emp. Alim.	Nor. Leg.
1	Septiembre	10-14						
2		17-21	G1	G3	G2			
3		24-28	G1	G3	G2			
4	Octubre	01-05	G1 01 G2 02	G3 01 G1 02	G2 01 G3 02			
5		08-12	G2	G1	G3			
6		15-19	G2 17 G3 18	G1 17 G2 18	G3 17 G1 18			
7		22-26	G3	G2	G1			
8	Noviembre	29-02	G3	G2	G1			
9		05-09				G1	G3	G2
10		12-16				G1	G3	G2
11		19-23				G2	G1	G3
12		26-30				G2	G1	G3
13	Diciembre	03-07				G3	G2	G1
14		10-14				G3	G2	G1
15		17-21				G3 18	G2 18	G1 18

SEMINARIOS NORMALIZACIÓN

Semana 4 (1-5 octubre)	Lunes 1	Martes 2	LUGAR
	16:00-19:00	16:00-19:00	(AULA INFORMÁTICA Por confirmar)

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
TOTAL	30	183	16	86,5	14,5	300

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

Coordinadora: Antonia María Jiménez Monreal

Aula Prof. Jose Luis Sotillo

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Dietética ¹ /Tecnología II ²	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A.I ³ /Fisiología ⁴
12:30-13:30	Indus. A. I	Indus. A. I	Indus. A. II	A. Riesgos	Indus. A. II ⁵ / Tecnología II ⁶
13:30-14:30	Industria A. II	Dietética	Dietética	Fisiología	

1. "Dietética" debe utilizar 4 lunes (semanas 2, 3, 4 y 5)
2. "Tecnología Alimentaria II" deberá utilizar 10 lunes (semanas 6-14).
3. "Industrias Alimentarias I" deberá utilizar 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10).
4. "Fisiología y Tratamiento poscosecha" deberá utilizar 4 viernes (semanas 11, 12, 13 y 14)
5. "Industrias Alimentarias II" deberá 9 viernes (semanas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10)
6. "Tecnología II" deberá utilizar 1 viernes (semana 1)

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"> • 4 febrero a 15 febrero (10): Industrias Alimentarias I. • 18 febrero al 1 marzo (10): Industrias Alimentarias II. • 4 marzo al 15 marzo (10): Tecnología Alimentaria II. • 18 marzo al 1 abril (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 2 abril al 29 abril (10): Dietética • 30 abril al 14 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Postcosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 febrero a 15 febrero (10): Dietética. • 18 febrero al 1 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 4 marzo al 15 marzo (10): Industrias Alimentarias I. • 18 marzo al 1 abril (10): Industrias Alimentarias II. • 2 abril al 29 abril (10): Fisiología y tratamiento Postcosecha • 30 abril al 14 mayo (10): Tecnología Alimentaria II. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 febrero a 15 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Postcosecha. • 18 febrero al 1 marzo (10): Dietética. • 4 marzo al 15 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 18 marzo al 1 abril (10): Tecnología Alimentaria II. • 2 abril al 29 abril (10): Industrias Alimentarias I. • 30 abril al 14 mayo (10) Industrias Alimentarias II.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	Analisis Riesgos	Diet.	Poscosecha
1	Ene-Feb	28-01						
2	Febrero	04-08	G1				G2	G3
3		11-15	G1				G2	G3
4		18-22		G1		G2	G3	
5	Feb-Mar	25-01		G1		G2	G3	
6	Marzo	04-08	G2		G1	G3		
7		11-15	G2		G1	G3		
8		18-22		G2	G3	G1		
9		29-25		G2	G3	G1		
10	Abril	01-05		G2 1	G3 1	G1 1		
11		08-12	G3 2				G1 2	G2 2
			G3				G1	G2
VACACIONES 13-28 Abril								
12	Abril-Mayo	29-03	G3 29	G3 30	G2 30		G1 29	G2 29 G1 30
13	Mayo	06-10		G3	G2			G1
14		13-17		G3 14	G2 14			G1 14

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

Distribución por semanas

PRIMER CUATRIMESTRE, 4º curso					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Septiembre	10-14	3	Martes 11. Romería
	2		17-21	5	
	3		24-28	4	Lunes 24. Apertura Curso
	4	Octubre	01-05	4	Viernes 5. San Francisco
	5		08-12	4	Viernes 12. Fiesta Nacional
	6		15-19	5	
	7		22-26	5	
Periodo extraordinario PRACTICUM	8	Noviembre	29-02	4	Jueves 1. Todos los Santos
	9		05-09	5	
	10		12-16	5	
	11		19-23	5	
	12		26-30	5	
	13	Diciembre	03-07	4	Jueves 6. Constitución
	14		10-14	5	
	15		17-21	5	
TOTAL DIAS				68	
Vacaciones	Dic-Ene 19	22-07	16		
Exámenes	Enero	07-26	20		

SEGUNDO CUATRIMESTRE, 4º curso					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Ene-Feb	28-01	4	Lunes 28. Sto Tomás de Aquino
	2	Febrero	04-08	5	
	3		11-15	5	
	4		18-22	5	
	5	Feb-Mar	25-01	5	
	6	Marzo	04-08	5	
	7		11-15	5	
	8		18-22	4	Martes 19. San José
P R A C T I C U M	9		25-29	5	
	10	Abril	01-05	5	
	11		08-12	5	
	Vacaciones	Abril	13-28	16	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	12	Abril-Mayo	29-03	4	Miércoles 1. Día del Trabajo
	13	Mayo	06-10	5	
	14		13-17	5	
	TOTAL DIAS				67
Exámenes	Mayo-Junio	18-11	25		
Exámenes	Junio-Julio	28-13	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				
		TEORÍA	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
TOTAL	36	212	27	102,5	18,5	360

Coordinador: María Gómez Gómez

Aula Lasaosa*

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Ind. Alim. III	Ind. Alim. III	Al. Funcionales	Tecn. Culinaria	Salud Pública
12:30-13:30	Marketing	Industrias IV	Gestión Cont.	Gestión Cont.	Salud Pública ¹ Ind. A. III ²
13:30-14:30	Marketing	Industrias IV	Pimentón	Hábitos	Ind. A. III ³ Ind. A. IV ⁴
16:30 - 18:30					Al. Funcionales ⁵ Hábitos ⁶ Tecn. culinaria ⁷

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

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

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.

Las prácticas de la asignatura **Industrias Alimentarias III** se realizarán del 25 de septiembre al 4 de octubre para coordinar con el periodo de vendimia.

Semana	Mes	Días	hora	L	M	X	J
3	Septiembre	25-28	8:30-11:00	G1	G2	G3	G1
			16:00-19:00	G2	G3	G1/G2	G2/G3
4	Octubre	01-04	8:30-11:00	G1	G2	G3	G1
			16:00-19:00	G2	G3	G1/G2	G2/G3

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> 8 octubre al 22 octubre (10): Industrias Alimentarias IV. 23 octubre al 7 noviembre (10): Gestión de la Cont. En la Ind. Alimentaria. 8 noviembre al 21 noviembre (10): Salud Pública 22 noviembre al 5 diciembre (10): Marketing y Comp. Del Consumidor de Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> 8 octubre al 22 octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. 23 octubre al 7 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV 8 noviembre al 21 noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria. 22 noviembre al 5 diciembre (10): Salud Pública. 	<ul style="list-style-type: none"> 8 octubre al 22 octubre (10): Salud Pública. 23 octubre al 7 noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos. 8 noviembre al 21 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV 22 noviembre al 5 diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. III	Ind. Alim. IV	Gest. Cont.	Salud Publ.	Marketing
1	Septiembre	10-14					
2		17-21					
3		25-28	G1 G2 G3				
4	Octubre	01-05	G1 G2 G3				
5		08-12		G1		G3	G2
6		15-19		G1		G3	G2
7		22-26		G1 22 G2 23	G1 23	G3 22	G2 22 G3 23
8	Noviembre	29-02		G2	G1		G3
9		05-09		G2 07 G3 08	G1 07 G2 08	G1 08	G3 07
10		12-16		G3	G2	G1	
11		19-23		G3 21	G2 21 G3 22	G1 21 G2 22	G1 22
12		26-30			G3	G2	G1
13	Diciembre	03-07			G3 05	G2 05	G1 05



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	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pimentón	4, 5, 6, 7, 8, 9 10 y 11	G1	G2			
Hábitos Al.	3, 4, 5, 6, 7 y 8			G1	G2	
Alimentos F.	8, 9, 10, 11, 12 y 13	G2	G1			
Tecnología Cul.	8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14			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: Magdalena Martínez Tomé

Aula Prof. J.M. Lasaosa

	L	M	X	J	V
8:30–10:30	V. Comercial.	Biotechnología	Restaur. C.	Biología Mol.	A
10:30–12:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In	Dirección E.	B

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

“Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos” utilizará este horario en la semana 3.

B: “Restauración Colectiva” utilizará este horario en la semana 2.

CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA 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	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Avances	4, 5 y 6		G2			
Biotecnología	6, 7 y 8	G2	G1			
Biología	3, 4 y 5			G1	G2	
Restauración	3, 4 y 5			G2	G1	
Estrategias	6 y 7			G1+G2	G1+G2	

De 17:30 a 20:00 horas

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Dirección Estratégica	3, 4 y 5	G1	G2			
Evaluación Seguridad Toxicol.	6, 7 y 8			G1	G2	
Vida Comercial	6, 7 y 8			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 2018-19

Periodo Ordinario	Segundo Cuatrimestre	semana 9 a la 16 (ambas inclusive) <i>25 marzo al 2 de junio</i>
Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	semana 7 a la 14 (ambas inclusive) <i>22 de octubre al 14 de diciembre</i>

Exposiciones Practicum curso 2018-2019:

Practicum
20/01/2019
17/06/2019
19/07/2019

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

Oferta y calendario

- Contactar con 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

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 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.**
(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, 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

Oferta y calendario

- **PERIODO DE OFERTA Y SOLICITUD**

Octubre 2019	Del 02/11/2018 al 14/11/2018
Febrero 2019	Del 04/02/2019 al 18/02/2019

- **CALENDARIO DEFENSA TFG GRADO EN CYTA 2018/2019**

Convocatoria	Fecha inicio presentación TFG	Fecha fin presentación TFG	Fecha fin validación TFG por parte de Tutor	Examen TFG
Febrero 2019	23/01/2019	04/02/2019	08/02/2019	20/02/2019
Junio 2019	19/06/2019	24/06/2019	28/06/2019	8-12/07/2019
Julio 2019	17/07/2019	25/07/2019	29/07/2019	12-15/09/2019

WEB:

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