

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 <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> • <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 | 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 |
| 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 | |

1. "Química I" utilizará 2 miércoles (semanas 1 y 2)

2. "Biología" deberá utilizar 2 jueves (semana 1, 2).

3. "Matemáticas" deberá utilizar 3 viernes (semana, 1, 2, y 6).

4. "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) | Grupo 2 (G2) | Grupo 3 (G3) |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 12 noviembre al 23 noviembre (10): Química I • 26 noviembre al 7 diciembre (9): Microbiología • 10 diciembre al 21 diciembre (10): Biología | <ul style="list-style-type: none"> • 10 diciembre al 21 diciembre (10): Química I • 12 noviembre al 23 noviembre (10): Microbiología • 26 de noviembre al 7 de diciembre (9): Biología | <ul style="list-style-type: none"> • 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 la Fco. 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, en horario de **15:30 a 18:30**.

TARDES

| 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 14, de **8:30 a 11:30 h**, conforme al siguiente horario:

MAÑANA

| Semana | Mes | Días | Anal Quim | Quím II |
|--------|------------|-------|-----------|---------|
| 7 | Marzo | 12-15 | G1 | G2 |
| 8 | | 18-22 | G1 | G2 |
| 9 | | 26-29 | G2 | G1 |
| 10 | Abril | 01-05 | G2 | G1 |
| 11 | | 09-12 | | G3 |
| | 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

6 de mayo: Química II

13 de mayo: Análisis Químico

(el último control de Fundamentos de Ingeniería Química se realizará en la semana del 13 al 17 de mayo)

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. | Bioquím 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 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 | | | | |
|---|-----------|------------|-----------|-------------|-----------|------------|
| | | TEORÍA | 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 | G3 2 | G2 1 | G3 1 | G1 1 | | |
| 11 | | 08-12 | G3 | | | | G1 2 | G2 2 |
| | | | | | | | 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 | |
| | 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 |
| | 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. 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): Márketing 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. | Biología | 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 |
| <i>20/01/2019</i> |
| <i>17/06/2019</i> |
| <i>19/07/2019</i> |

Informe del PRACTICUM

- El **estudiante** deberá realizar un informe una vez concluido su periodo de PRACTICUM en la Empresa 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>