

# ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## Calendario Académico 2019-20

### ÍNDICE

• Calendario Académico Global.	2
• Calendario Académico por semanas.	3
<b>1er Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	4
• Calendario clases prácticas.	5
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	6
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	7-8
<b>2º Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	9
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	10
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	11
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	12
<b>3er Curso</b>	
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	13
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	14
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	15
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	16
<b>4º Curso</b>	
Calendario Académico por semanas.	17
<b>Primer cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	18
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	19-20
<b>Segundo cuatrimestre</b>	
• Calendario clases teóricas.	21
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	22
<b>PRACTICUM</b>	23
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	24

## CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL (todos los cursos)

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 11 de septiembre al 20 de diciembre de 2019
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 28 de enero al 15 de mayo de 2020.
Período de exámenes:	
• - Enero:	Del 7 al 25 de enero de 2020.
• - Junio	Del 16 de mayo al 8 de junio de 2020.
• - Julio:	Del 29 de junio al 14 de julio de 2020.
Períodos vacacionales:	
• - Navidad:	Del 23 de diciembre de 2019 al 6 de enero de 2020 (ambos incluidos).
• - Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 6 al 19 de abril de 2019 (ambos incluidos).
Entrega de Actas:	
	<b>Las fechas topes para la entrega de actas son:</b>
• - 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"> <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>	
Días no lectivos:	
• Romería	17 septiembre 2019 (martes)
• Inauguración de Curso:	<b>1 octubre (Confirmado)</b>
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	4 de octubre de 2019 (viernes)
• Día de Todos los Santos	1 de noviembre 2019 (viernes)
• Constitución Española	6 de diciembre de 2019 (viernes)
• Santo Tomás de Aquino:	27 de enero de 2020 (lunes)
• San José	19 de marzo de 2020 (jueves)
• Día del trabajo	1 de mayo de 2020 (viernes)
• Día de la Región de Murcia	9 de junio 2020 (martes)

## CALENDARIO ACADÉMICO

### Distribución por semanas

<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Septiembre	11-13	3	
	2		16-20	4	<b>Martes 17.</b> Romería <b>Semana de Acogida y Bienvenida (del 16 al 23 de septiembre)</b> <i>(horario de 9:00 a 11:30)</i>
	3		23-27	5	
	4	Octubre	30-04	3	<b>Martes 1.</b> Apertura de curso <b>Viernes 4:</b> San Francisco
	5		07-11	5	
	6		14-18	5	
	7		21-25	5	
	8	Noviembre	28-01	4	<b>Viernes 1.</b> Todos los Santos
	9		04-08	5	
	10		11-15	5	
	11		18-22	5	
	12		25-29	5	
	13	Diciembre	02-06	4	<b>Viernes 6.</b> Constitución
	14		09-13	5	
	15		16-20	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>68</b>	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Dic-Ene</b>	<b>23-06</b>	<b>15</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>07-26</b>	<b>20</b>	

<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Ene-Feb	28-31	4	<b>27 enero.</b> Sto Tomás de Aquino
	2	Febrero	03-07	5	
	3		10-14	5	
	4		17-21	5	
	5		24-28	5	
	6	Marzo	02-06	5	
	7		09-13	5	
	8		16-20	4	<b>19 Marzo.</b> San José
	9		23-27	5	
	10	Abril	30-03	5	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>06-19</b>	<b>14</b>	<b>Semana Santa y Fiestas de Primavera</b>
	11		20-24	5	
	12	Mayo	27-01	4	<b>1 de Mayo.</b> Día del Trabajo
	13		04-08	5	
	14		11-15	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>67</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Mayo-Junio</b>	<b>16-08</b>	<b>20</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Junio-Julio</b>	<b>29-14</b>	<b>14</b>	

## CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA

#### GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 1er Cuatrimestre

- Las clases comenzarán el miércoles 11 de septiembre.
- Del **16 al 23 de septiembre** se impartirá la **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
<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).

**Coordinadora:** Josefa Marín Fernández

**Aula 0.1 (Durante el mes de septiembre las clases se darán en el Aula profesor Francisco Moreno)**

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

1. "Química I" utilizará 9 miércoles (semanas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

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

3. "Biología" deberá utilizar 1 viernes (semana 5).

## 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 martes, miércoles y jueves 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	M	X	J	M	X	J
3-9	(23* SEPT-8 NOV)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Mañana	G1	G2	G3	G2	G3	G1

#### TARDES

Semana	Mes	Turno	M	X	J	M	X	J
10-15	(11 NOV-20 DIC)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Tarde	G1	G2	G3	G2	G3	G1

Las prácticas del martes 1 de octubre (festivo) se pasarán al lunes 30 de septiembre

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	11-15	G1	G2	G3
11		18-22	G1	G2	G3
12		25-29	G3	G1	G2
13	Diciembre	02-05	G3	G1	G2
14		09-13	G2	G3	G1
15		16-20	G2	G3	G1

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 noviembre al 22 noviembre (10): Química I</li> <li>• 25 noviembre al 5 diciembre (9): Microbiología</li> <li>• 9 diciembre al 20 diciembre (10): Biología</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 diciembre al 20 diciembre (10): Química I</li> <li>• 11 noviembre al 22 noviembre (10): Microbiología</li> <li>• 25 de noviembre al 5 de diciembre (9): Biología</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 noviembre al 5 diciembre (9): Química I</li> <li>• 9 diciembre 20 de diciembre (10): Microbiología</li> <li>• 11 noviembre al 22 de noviembre (10): Biología</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)

**Coordinadora:** María Caballero Bleda

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

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

1. "Producción de Materias Primas" utilizará 6 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5 y 6).

2. "Química II" utilizará 4 viernes (semanas 7, 8, 9 y 10).

3. "Análisis Químico" utilizará 8 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8).

4 "Fundamentos de Ingeniería Química" utilizará 4 viernes (semanas 9,10, 11 y 13).

<b>CALENDARIO ACADÉMICO 1er CURSO</b>
<b>HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS</b>
<b>2º Cuatrimestre</b>

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	4-6	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G2</b>	Materias P. <b>G3</b>	
3	Febrero	11-13	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G2</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G2</b>	
4	Febrero	18-20	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G2</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G2</b>	
			16:00-18:00		Estruct. y F. <b>G1</b>	Estruct. y F. <b>G2</b>	Estruct. y F. <b>G3</b>	
5	Febrero	25-27	8:30-11:00		Materias P. <b>G3</b>	Fundamentos <b>G3</b>		
			16:00-18:00		Estruct. y F. <b>G1</b> Fundamentos <b>G2</b>	Estruct. y F. <b>G2</b> Materias P. <b>G1</b>	Fundamentos <b>G1</b> Estruct. y F. <b>G3</b> Materias P. <b>G2</b>	
6	Marzo	4 y 6	8:30-11:00			Fundamentos <b>G3</b>		Funda. <b>G2</b>
			16:00-18:00		Estruct. y F. <b>G1</b>	Estruct. y F. <b>G2</b>	Estruct. y F. <b>G3</b> Fundamentos <b>G1</b>	
7	Marzo	10-11	8:30-11:00		Fundamentos <b>G3</b>	Fundamentos <b>G2</b>		
			16:00-18:00		Estruct. y F. <b>G1</b>	Estruct. y F. <b>G2</b>	Estruct. y F. <b>G3</b> Fundamentos <b>G1</b>	
8	Marzo	16-20	8:30-11:00					
			16:00-18:00					
9	Marzo	25-27	8:30-11:00			Fundamentos <b>G2</b>	Fundamentos <b>G1</b>	Funda. <b>G3</b>
			16:00-18:00			Estruct. y F. <b>G1</b> , <b>G2</b> , <b>G3</b>		
10	Marzo	31-1	8:30-11:00		Fundamentos <b>G1</b>			
			16:00-18:00			Fundamentos <b>G2</b> , <b>G3</b>		
11	Abril	20-23	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b>	Fundamentos <b>G1</b>		
			16:00-18:00	Estruct. y F. <b>G1</b> <b>G2</b> , <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G1</b> Fundamentos <b>G2</b> , <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G2</b> Materias P. <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G3</b> Materias P. <b>G2</b>	
12	Abril	28-30	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G2</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Funda. <b>G2</b>	
13	Mayo	5-7	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G2</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G2</b>	
			16:00-18:00	Estruct. y F. <b>G1</b> , <b>G2</b> , <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G1</b> Materias P. <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G2</b> Materias P. <b>G1</b>	Estruct. y F. <b>G3</b> Materias P. <b>G2</b>	
14	Mayo	11-14	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G2</b>	Materias P. <b>G3</b>	
			16:00-18:00					

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

**MAÑANAS (8:30-11:30 h)**

Semana	Mes	Días	Anal Quim	Quím II
5	Febrero	24-28	G1	G2
6	Marzo	02-06	G1	G2 (5)
7		09-13	G1 (10) G3 (11)	G1 (11)
8		16-20	G3	G1
9		23-27	G3	G1 (25)
10	Marzo-Abril	30-04	G2	G3
Vacaciones	Abril	06-19		
11		20-24	G2	G3 (23)
12	Abril-Mayo	27-30		

Grupo 1 (G1)	Grupo 2 (G2)	Grupo 3 (G3)
<ul style="list-style-type: none"> <li>25 de febrero al 10 marzo marzo (9): Análisis Químico</li> <li>11 de marzo al 25 marzo (7): Química II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>25 febrero al 5 marzo (7): Química II</li> <li>31 marzo al 28 abril (9): Análisis Químico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>31 marzo al 23 abril (7): Química II</li> <li>del 11 marzo al 27 de marzo (9): Análisis Químico</li> </ul>

\*Los controles de evaluación continua se realizarán a partir de las 8:30 de la mañana los siguientes LUNES (Aulas a reservar por profesor coordinador):

24 febrero: Fundamentos de Ingeniería Química

2 de marzo: Química II

9 de marzo: Análisis Químico

16 de marzo: Materias primas

23 de marzo: Fundamentos de Ingeniería Química

30 de marzo: Estructura y Función del Cuerpo Humano

20 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
<b>TOTAL</b>		<b>180</b>	<b>25,5</b>	<b>68</b>		<b>14</b>	<b>287,5</b>

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

#### HORARIO CLASES TEÓRICAS

**Coordinadora:** Carmen Martínez Graciá

#### **Aula 0.2**

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

1. "Química de los Alimentos" utilizará 6 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6 y 7).
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, 5).
4. "Higiene Alimentaria" utilizará 3 viernes (semanas 6, 7 y 9).

## 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>• 30 septiembre al 18 octubre (13): Química de los Alimentos.</li> <li>• 21 octubre al 8 de noviembre (14): Bromatología Descriptiva.</li> <li>• 11 noviembre al 28 noviembre (14): Bioquímica I.</li> <li>• 29 noviembre al 19 de diciembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 29 noviembre al 10 diciembre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ 11 al 19 de diciembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 septiembre al 18 octubre (13): Bioquímica I</li> <li>• 21 octubre al 8 de noviembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 21 de octubre al 29 octubre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ Del 30 de octubre al 8 de noviembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> <li>• 11 noviembre al 28 noviembre (14): Bromatología Descriptiva.</li> <li>• 29 noviembre al 19 de diciembre (14): Química de los Alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 septiembre al 18 octubre (13): Bromatología Descriptiva</li> <li>• 21 octubre al 8 de noviembre (14): Química de los Alimentos.</li> <li>• 11 noviembre al 28 noviembre (14):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 11 de noviembre al 19 de noviembre: Propiedades Físicas de los Alimentos.</li> <li>○ 20 de noviembre al 28 de noviembre: Higiene Alimentaria.</li> </ul> </li> <li>• 29 noviembre al 19 de diciembre (14): Bioquímica I.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquim I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
1	Septiembre	11-13					
2		16-20					
3		23-27					
4	Octubre	30-03	G1	G3	G2		
5		07-11	G1	G3	G2		
6		14-18	G1	G3	G2		
7		21-25	G3	G1		G2	
8		28-31	G3	G1		G2 (29)	G2 (30)
9	Noviembre	04-08	G3	G1			G2
10		11-15		G2	G1	G3	
11		18-22		G2	G1	G3 (19)	G3 (20)
12		25-29	G2 (29)	G2 (28)	G1 (28) G3 (29)	G1 (29)	G3 (28)
13	Diciembre	02-05	G2		G3	G1	
14		09-13	G2		G3	G1 (10)	G1 (11)
15		16-20	G2		G3		G1

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

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/ Hora	Miércoles 6 de noviembre	Miércoles 27 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 asignaturas 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
<b>TOTAL</b>		<b>181</b>	<b>29,5</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>312,5</b>

**Coordinadora:** Gema Nieto Martínez

**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 <sup>1</sup>
12:30-13:30	Bioquímica II	Bromat. Apli	Bromat. Apli	Técnicas Análisis	Bromat. Apli <sup>3</sup> Higiene <sup>4</sup>
13:30-14:30	Operaciones	Operaciones	Higiene	Bq Alimentos	Higiene <sup>5</sup> Bq Alimentos <sup>6</sup>

1. "Técnicas de Análisis de Alimentos" utilizará 12 viernes (semanas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 13).

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

4. "Higiene Alimentaria" utilizará 11 viernes (semana 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14).

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

6. "Bq Alimentos" utilizará 3 viernes (semana 4, 5, y 6)

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

**Bromatología Aplicada: 9 de marzo**

**Bioquímica II: 23 de marzo**

**Bioquímica de Alimentos: 30 de marzo**

**Operaciones Básicas: 20 abril**

**Bromatología Aplicada (prácticas): 11 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"> <li>• 3 febrero al 11 de febrero (7): Bioquímica II.</li> <li>• 12 febrero al 20 febrero (7): Higiene Alimentaria.</li> <li>• 3 marzo al 18 marzo (12): Bioquímica de los Alimentos.</li> <li>• 20 marzo al 3 abril (11): Bromatología Aplicada.</li> <li>• 20 abril al 6 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 febrero al 11 de febrero (7): Higiene Alimentaria</li> <li>• 21 febrero al 2 marzo (7): Bioquímica II.</li> <li>• 3 marzo al 18 marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> <li>• 20 marzo al 3 abril (11): Bioquímica de los Alimentos.</li> <li>• 20 abril al 6 mayo (12): Bromatología Aplicada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 febrero al 20 febrero (7): Bioquímica II.</li> <li>• 21 febrero al 2 marzo (7): Higiene Alimentaria.</li> <li>• 3 marzo al 18 marzo (12): Bromatología Aplicada.</li> <li>• 20 marzo al 3 abril (11): Técnicas de Análisis de los Alimentos.</li> <li>• 20 abril al 6 mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Bioquim. II	Bioquim. Alim.	Bromat. Aplic.	Tec Anal.	Hig. Alim.
1	Ene-Feb	28-31					
2	Febrero	03-07	G1				G2
3		10-14	G1 11 G3 12				G2 11 G1 12
4		17-21	G3 20 G2 21				G1 20 G3 21
5		24-28	G2				G3
6	Marzo	02-06	G2 2	G1 03	G3 03	G2 03	G3 02
7		09-13		G1	G3	G2	
8		16-20		G1 18 G2 20	G3 18 G1 20	G2 18 G3 20	
9		23-27		G2	G1	G3	
10	Mar-Abril	30-03		G2	G1	G3	
<b>VACACIONES Abril</b>		<b>06-18</b>	<b>SEMANA SANTA/ FIESTAS PRIMAVERA</b>				
11	Abril	20-24		G3	G2	G1	
12		27-30		G3	G2	G1	
13	Mayo	04-08		G3 6	G2 6	G1 6	
14		11-15					

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

Se harán dos grupos (S1 y S2):

Día/Hora	Miércoles febrero	26	Miércoles 11 de marzo	de	Miércoles 1 de abril	Miércoles 13 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 4 al 8 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
<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:** Francisco Javier García Alonso

**Aula Prof. José Luis Sotillo**

	L	M	X	J	V
<b>11:30-12:30</b>	CONTROLES/ Alimentación y C. <sup>1/</sup> Toxicología <sup>2</sup> Tecnología I <sup>3</sup>	Nutrición	Gestión de la empresa	Normalización	Gestión de la empresa
<b>12:30-13:30</b>	Tecnología I	Alimentación y C.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
<b>13:30-14:30</b>	Toxicología	Alimentación y C.	Nutrición	Toxicología	Tecnología I <sup>4</sup>

1. "Alimentación y cultura" deberá utilizar 2 lunes (semanas 2 y 3)
2. "Toxicología Alimentaria". Deberá utilizar 1 lunes (semanas 4)
3. "Tecnología Alimentaria I" deberá utilizar 1 lunes (semana 5)
4. "Tecnología Alimentaria I" deberá utilizar 12 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14 y 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"> <li>• 16 septiembre al 30 septiembre (9): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 2 octubre a 16 octubre (10): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 17 octubre al 30 de octubre (10): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 4 noviembre al 15 noviembre (10): Nutrición Humana</li> <li>• 18 noviembre al 29 de noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> <li>• 2 diciembre al 16 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 septiembre al 30 septiembre (9): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 2 octubre a 16 octubre (10): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 17 octubre al 30 de octubre (10): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 4 noviembre al 15 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> <li>• 18 noviembre al 29 noviembre (10): Nutrición Humana</li> <li>• 2 diciembre al 16 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 septiembre al 30 septiembre (9): Toxicología Alimentaria.</li> <li>• 2 octubre a 16 octubre (10): Tecnología Alimentaria I.</li> <li>• 17 octubre al 30 de octubre (10): Alimentación y Cultura.</li> <li>• 4 noviembre al 15 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria.</li> <li>• 18 noviembre al 29 de noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria.</li> <li>• 2 diciembre al 16 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	11-13						
2		16-20	G1	G3	G2			
3		23-27	G1	G3	G2			
4	Octubre	30-03	G1 01 G2 02	G3 01 G1 02	G2 01 G3 02			
5		07-11	G2	G1	G3			
6		14-18	G2 16 G3 17	G1 16 G2 17	G3 16 G1 17			
7		21-25	G3	G2	G1			
8		28-31	G3 30	G2 30	G1 30			
9	Noviembre	04-08				G1	G3	G2
10		11-15				G1	G3	G2
11		18-22				G2	G1	G3
12		25-29				G2	G1	G3
13	Diciembre	02-05				G3	G2	G1
14		09-13				G3	G2	G1
15		16-20				G3 16	G2 16	G1 16

#### SEMINARIOS/TUTORÍA NORMALIZACIÓN

Semana 5 (7 oct 11 octubre)	Lunes 7 16:00-19:00	Martes 8 16:00-19:00	LUGAR (AULA INFORMÁTICA)
	Lunes 14 16:00-18:00	Martes 15 16:00-18:00	LUGAR (AULA INFORMÁTICA)

## 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:** Gaspar Ros Berruezo

**Aula Prof. Jose Luis Sotillo**

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

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

## CALENDARIO ACADÉMICO 3er CURSO

### HORARIO DOCENCIA PRÁCTICA 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 el G1 se impartirá de 15:30 a 18:00; en Industrias Alimentarias II el G2 se impartirá de 15:30 a 18:00; y en 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>• 3 febrero a 14 febrero (10): Industrias Alimentarias I.</li> <li>• 17 febrero al 28 de febrero (10): Industrias Alimentarias II.</li> <li>• 2 marzo al 13 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.</li> <li>• 16 marzo al 30 de marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 31 marzo al 27 abril (10): Dietética</li> <li>• 28 abril al 12 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 febrero a 14 febrero (10): Dietética.</li> <li>• 17 febrero al 28 de febrero (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 2 marzo al 13 marzo (10): Industrias Alimentarias I.</li> <li>• 16 marzo al 30 marzo (10): Industrias Alimentarias II.</li> <li>• 31 marzo al 27 abril (10): Fisiología y tratamiento Postcosecha</li> <li>• 28 abril al 12 mayo (10): Tecnología Alimentaria II.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 febrero a 14 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha.</li> <li>• 17 febrero al 28 de febrero (10): Dietética.</li> <li>• 2 marzo al 13 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria.</li> <li>• 16 marzo al 30 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.</li> <li>• 31 marzo al 27 abril (10): Industrias Alimentarias I.</li> <li>• 28 abril al 12 mayo (10) Industrias Alimentarias II.</li> </ul>

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	Analisis Riesgos	Diet.	Poscosecha
1	Ene-Feb	28-31						
2	Febrero	03-07	G1				G2	G3
3		10-14	G1				G2	G3
4		17-21		G1		G2	G3	
5		24-28		G1		G2	G3	
6	Marzo	02-06	G2		G1	G3		
7		09-13	G2		G1	G3		
8		16-20		G2	G3	G1		
9		23-27		G2	G3	G1		
10	Mar-Abril	30-03	G3 31	G2 30	G3 30	G1 30	G1 31	G2 31
<b>VACACIONES</b>		<b>06-18 Abril</b>						
11	Abril	20-24	G3				G1	G2
12		27-30	G3 27	G3 28	G2 28		G1 27	G2 27 G1 28
13	Mayo	04-08		G3	G2			G1
14		11-15		G3 12	G2 12			G1 12

## CALENDARIO ACADÉMICO 4º CURSO

### Distribución por semanas

<b>PRIMER CUATRIMESTRE, 4º curso</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Septiembre	11-13	3	
	2		16-20	4	<b>Martes 17.</b> Romería
	3		23-27	5	
	4	Octubre	30-04	3	<b>Martes 1:</b> Apertura de curso <b>Viernes 4.</b> San Francisco
	5		07-11	5	
	6		14-18	5	
	7		21-25	5	
	8	Noviembre	28-01	4	<b>Viernes 1.</b> Todos los Santos
	9		04-08	5	
	10		11-15	5	
	11		18-22	5	
	12		25-29	5	
	13	Diciembre	02-06	4	<b>Viernes 6.</b> Constitución
	14		09-13	5	
	15		16-20	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>		<b>67</b>		
	<b>Vacaciones</b>	<b>Dic-Ene</b>	<b>23-06</b>	<b>15</b>	<b>Vacaciones</b>
	<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>07-26</b>	<b>20</b>	<b>Exámenes</b>

<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE, 4º curso</b>					
	<b>Nº Semana</b>	<b>Mes</b>	<b>Fecha</b>	<b>Días lectivos</b>	<b>Observaciones (festivos)</b>
	1	Enero	28-31	4	<b>Lunes 27.</b> Sto Tomás de Aquino
	2	Febrero	03-07	5	
	3		10-14	5	
	4		17-21	5	
	5		24-28	5	
	6	Marzo	02-06	5	
	7		09-13	5	
	8		16-20	4	<b>Jueves 19.</b> San José
	9		23-27	5	
	10	Abril	30-03	5	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>06-19</b>	<b>14</b>	<b>Semana Santa y Fiestas de Primavera</b>
	11	Abril	20-24	5	
	12	Mayo	27-01	4	<b>Viernes 1.</b> Día del Trabajo
	13		04-08	5	
	14		11-15	5	
	<b>TOTAL DIAS</b>		<b>67</b>		
	<b>Exámenes</b>	<b>Mayo-Junio</b>	<b>16-08</b>	<b>20</b>	<b>Exámenes</b>
	<b>Exámenes</b>	<b>Junio-Julio</b>	<b>29-14</b>	<b>14</b>	<b>Exámenes</b>

## 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>

**Coordinadora:** Encarna Gómez Plaza

**Aula Lasaosa\***

	L	M	X	J	V
<b>11:30–12:30</b>	Ind. Alim. III	Ind. Alim. III	Al. Funcionales	Tecn. Culinaria	Marketing
<b>12:30–13:30</b>	Salud Pública <sup>1</sup> / Ind. A. III <sup>2</sup>	Industrias IV	Gestión Cont.	Pimentón	Marketing
<b>13:30–14:30</b>	Salud Pública	Industrias IV	Gestión Cont.	Hábitos Alim.	Ind. A. IV <sup>3</sup>
<b>16:30 – 18:30</b>	Al. Funcionales <sup>4</sup>	Hábitos <sup>5</sup>			

1. "Salud Pública" deberá utilizar en este horario 4 lunes (semanas , 2, 3, 4, y 5)

2 "Industrias Alimentarias III" deberá utilizar este horario 9 lunes (semanas 6-13)

3. Industrias Alimentarias IV deberá utilizar este horario 10 viernes (semanas 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

4. "Alimentos funcionales y Nutrigenómica" deberá utilizar este horario 2 lunes de 16:30 a 18:30 (semanas 2, y 3).

5. "Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia" deberá utilizar este horario 2 martes de 16:30 a 18:30 (semana 2 y 3).

**\*La docencia teórica de las asignaturas de lunes y martes 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 23 de septiembre al 3 de octubre para coordinar con el periodo de vendimia (DÍAS 1 Y 4 DE OCTUBRE SON FESTIVOS)

Semana	Mes	Días	hora	L	M	J	V
3	Septiembre	23-27	8:30-11:00	G1	G2	G3	G1
			16:00-19:00	G2	G3	G1/G2	G2/G3

Semana	Mes	Días	hora	L	M	X	J
4	Octubre	30-03	8:30-11:00	G1	G2	G3	G1
			16:00-19:00	G2	G3	G1/G2	G2/G3

#### Grupo 1 (G1)

- 7 octubre al 18 octubre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 21 octubre al 4 noviembre (10): Gestión de la Cont. En la Ind. Alimentaria.
- 5 noviembre al 18 noviembre (10): Salud Pública
- 19 noviembre al 2 diciembre (10): Marketing y Comp. Del Consumidor de Alimentos

#### Grupo 2 (G2)

- 7 octubre al 18 octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 21 octubre al 4 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV
- 5 noviembre al 18 noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.
- 19 noviembre al 2 diciembre (10): Salud Pública.

#### Grupo 3 (G3)

- 7 octubre al 18 octubre (10): Salud Pública.
- 21 octubre al 4 noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 5 noviembre al 18 noviembre (10): Industrias Alimentarias IV
- 19 noviembre al 2 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	11-13					
2		16-20					
3		23-27	G1 G2 G3				
4	Octubre	30-04	G1 G2 G3				
5		07-11		G1		G3	G2
6		14-18		G1		G3	G2
7		21-25		G2	G1		G3
8		28-31		G2	G1		G3
9	Noviembre	04-08		G2 04 G3 05	G1 04 G2 05	G1 05	G3 04
10		11-15		G3	G2	G1	
11		18-22		G3 18	G2 18 G3 19	G1 18 G2 19	G1 19
12		25-29			G3	G2	G1
13	Diciembre	02-06			G3 02	G2 02	G1 02
14		09-13					

**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.	4, 5, 6, 7, 8 y 9			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	

**\*El día 1 de octubre no es lectivo**

## 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.

**Coordinadora:** Macarena Egea Clemenz

**Aula Prof. J.M. Lasaosa**

	L	M	X	J	V
<b>8:30–10:30</b>	Biotecnología	Biología Mol.	Estrategias In.	V. Comercial.	<b>A</b>
<b>10:30–12:30</b>	Evaluación S.	Avances Proc.	Restaur. C.	Dirección E.	<b>B</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	G1	G2			
Biotecnología	6, 7 y 8	G2	G1			
Biología M	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 2019-20**

<b>Periodo Ordinario</b>	<b>Segundo Cuatrimestre</b>	<b>semana 9 a la 16 (ambas inclusive)</b> <i>23 marzo al 29 de mayo</i>
<b>Periodo Extraordinario</b>	<b>Primer Cuatrimestre</b>	<b>semana 7 a la 14 (ambas inclusive)</b> <i>21 de octubre al 13 de diciembre</i>

Exposiciones Practicum curso 2019-2020:

Practicum
<b>28/01/2020</b>
<b>15/06/2020</b>
<b>17/07/2020</b>

**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.)

<b>Estudiante</b>	<b>Tutor de la Universidad</b>	<b>Tutor de la Empresa</b>
-------------------	--------------------------------	----------------------------

**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)/[mamen@um.es](mailto:mamen@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 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](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)/[mamen@um.es](mailto:mamen@um.es)

#### Oferta y calendario

- PERIODO DE OFERTA Y SOLICITUD

Octubre 2019	Del 01/11/2019 al 14/11/2019
Febrero 2020	Del 03/02/2020 al 17/02/2020

- CALENDARIO DEFENSA TFG GRADO EN CYTA 2019/2020

Convocatoria	Fecha inicio presentación TFG	Fecha fin presentación TFG	Fecha fin validación TFG por parte de Tutor	Examen TFG
Febrero 2020	23/01/2020	03/02/2020	04/02/2020	11-14/02/2020
Junio 2020	18/06/2020	24/06/2019	27/06/2020	3-7/07/2020
Julio 2020	17/07/2020	25/07/2020	27/07/2020	8-11/09/2020

#### WEB:

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