

ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Calendario Académico 2019-20

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.	7-8
2º Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	9
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	10
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	11
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	12
3er Curso	
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	13
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	14
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	15
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	16
4º Curso	
Calendario Académico por semanas.	17
Primer cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	18
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	19-20
Segundo cuatrimestre	
• Calendario clases teóricas.	21
• Calendario clases prácticas, seminarios y tutorías.	22
PRACTICUM	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:	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> 	
Días no lectivos:	
• Romería	17 septiembre 2019 (martes)
• Inauguración de Curso:	1 octubre (Confirmado)
• 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

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

SEGUNDO CUATRIMESTRE					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Ene-Feb	28-31	4	27 enero. 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	19 Marzo. San José
	9		23-27	5	
	10	Abril	30-03	5	
	Vacaciones	Abril	06-19	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	11		20-24	5	
	12	Mayo	27-01	4	1 de Mayo. Día del Trabajo
	13		04-08	5	
	14		11-15	5	
	TOTAL DIAS			67	
	Exámenes	Mayo-Junio	16-08	20	
	Exámenes	Junio-Julio	29-14	14	

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
TOTAL	30	162	15	108	15	300

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
11:30-12:30	Química I	Química I	Microbiología	Estadística	Matemáticas
12:30-13:30	Microbiología	Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas ² Biología ³
13:30-14:30	Estadística	Microbiología	Química I ¹		

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"> • 11 noviembre al 22 noviembre (10): Química I • 25 noviembre al 5 diciembre (9): Microbiología • 9 diciembre al 20 diciembre (10): Biología 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 diciembre al 20 diciembre (10): Química I • 11 noviembre al 22 noviembre (10): Microbiología • 25 de noviembre al 5 de diciembre (9): Biología 	<ul style="list-style-type: none"> • 25 noviembre al 5 diciembre (9): Química I • 9 diciembre 20 de diciembre (10): Microbiología • 11 noviembre al 22 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)

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
11:30-12:30	Estructura	Química II	Mat. Primas	Mat. Primas	Mat. Primas ¹ Química II ²
12:30-13:30	Fundamentos	A. Químico	A. Químico	Fundamentos	A. Químico ³ Fundamentos ⁴
13:30-14:30	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).

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	4-6	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	
3	Febrero	11-13	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	
4	Febrero	18-20	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	25-27	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	4 y 6	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	10-11	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	
8	Marzo	16-20	8:30-11:00					
			16:00-18:00					
9	Marzo	25-27	8:30-11:00			Fundamentos G2	Fundamentos G1	Funda. G3
			16:00-18:00			Estruct. y F. G1 , G2 , G3		
10	Marzo	31-1	8:30-11:00		Fundamentos G1			
			16:00-18:00			Fundamentos G2 , G3		
11	Abril	20-23	8:30-11:00		Materias P. G1	Fundamentos G1		
			16:00-18:00	Estruct. y F. G1 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	28-30	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Funda. G2	
13	Mayo	5-7	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 , G2 , G3	Estruct. y F. G1 Materias P. G3	Estruct. y F. G2 Materias P. G1	Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
14	Mayo	11-14	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2	Materias P. G3	
			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"> 25 de febrero al 10 marzo marzo (9): Análisis Químico 11 de marzo al 25 marzo (7): Química II 	<ul style="list-style-type: none"> 25 febrero al 5 marzo (7): Química II 31 marzo al 28 abril (9): Análisis Químico 	<ul style="list-style-type: none"> 31 marzo al 23 abril (7): Química II del 11 marzo al 27 de marzo (9): Análisis Químico

*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
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

Coordinadora: Carmen Martínez Graciá

Aula 0.2

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	CONTROLES	Bioquímica I	Operaciones	Bioquímica I	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	Operaciones	Prop. Físicas ³ Higiene ⁴

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

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
TOTAL		181	29,5	87	0	15	312,5

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 ¹
12:30-13:30	Bioquímica II	Bromat. Apli	Bromat. Apli	Técnicas Análisis	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 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"> • 3 febrero al 11 de febrero (7): Bioquímica II. • 12 febrero al 20 febrero (7): Higiene Alimentaria. • 3 marzo al 18 marzo (12): Bioquímica de los Alimentos. • 20 marzo al 3 abril (11): Bromatología Aplicada. • 20 abril al 6 mayo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 febrero al 11 de febrero (7): Higiene Alimentaria • 21 febrero al 2 marzo (7): Bioquímica II. • 3 marzo al 18 marzo (12): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 20 marzo al 3 abril (11): Bioquímica de los Alimentos. • 20 abril al 6 mayo (12): Bromatología Aplicada. 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 febrero al 20 febrero (7): Bioquímica II. • 21 febrero al 2 marzo (7): Higiene Alimentaria. • 3 marzo al 18 marzo (12): Bromatología Aplicada. • 20 marzo al 3 abril (11): Técnicas de Análisis de los Alimentos. • 20 abril al 6 mayo (12): Bioquímica de los Alimentos.

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	
VACACIONES Abril		06-18	SEMANA SANTA/ FIESTAS PRIMAVERA				
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 marzo	11 de	Miércoles 1 de abril	Miércoles 13 de mayo
16:00-18:00	S1		S2		S1	S2
18:00-20:00	S2		S1		S2	S1

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
TOTAL	30	197	18	71	14	300

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
11:30-12:30	CONTROLES/ Alimentación y C. ^{1/} Toxicología ² Tecnología I ³	Nutrición	Gestión de la empresa	Normalización	Gestión de la empresa
12:30-13:30	Tecnología I	Alimentación y C.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
13:30-14:30	Toxicología	Alimentación y C.	Nutrición	Toxicología	Tecnología I ⁴

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"> • 16 septiembre al 30 septiembre (9): Alimentación y Cultura. • 2 octubre a 16 octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 17 octubre al 30 de octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 4 noviembre al 15 noviembre (10): Nutrición Humana • 18 noviembre al 29 de noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 2 diciembre al 16 diciembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 16 septiembre al 30 septiembre (9): Tecnología Alimentaria I. • 2 octubre a 16 octubre (10): Alimentación y Cultura. • 17 octubre al 30 de octubre (10): Toxicología Alimentaria. • 4 noviembre al 15 noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 18 noviembre al 29 noviembre (10): Nutrición Humana • 2 diciembre al 16 diciembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • 16 septiembre al 30 septiembre (9): Toxicología Alimentaria. • 2 octubre a 16 octubre (10): Tecnología Alimentaria I. • 17 octubre al 30 de octubre (10): Alimentación y Cultura. • 4 noviembre al 15 noviembre (10): Gestión de la Empresa Alimentaria. • 18 noviembre al 29 de noviembre (10): Normalización y Legislación Alimentaria. • 2 diciembre al 16 diciembre (10): Nutrición Humana

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
TOTAL	30	183	16	86,5	14,5	300

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
11:30-12:30	Industria A. II	Dietética	Dietética	Fisiología	Indus. A. II ⁶
12:30-13:30	Dietética ¹ /Tecnología II ² / Indus. A. I ⁵	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. I ³ /Fisiología ⁴
13:30-14:30	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"> • 3 febrero a 14 febrero (10): Industrias Alimentarias I. • 17 febrero al 28 de febrero (10): Industrias Alimentarias II. • 2 marzo al 13 marzo (10): Tecnología Alimentaria II. • 16 marzo al 30 de marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 31 marzo al 27 abril (10): Dietética • 28 abril al 12 mayo (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 febrero a 14 febrero (10): Dietética. • 17 febrero al 28 de febrero (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 2 marzo al 13 marzo (10): Industrias Alimentarias I. • 16 marzo al 30 marzo (10): Industrias Alimentarias II. • 31 marzo al 27 abril (10): Fisiología y tratamiento Postcosecha • 28 abril al 12 mayo (10): Tecnología Alimentaria II. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 febrero a 14 febrero (10): Fisiología y Tratamiento Poscosecha. • 17 febrero al 28 de febrero (10): Dietética. • 2 marzo al 13 marzo (10): Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria. • 16 marzo al 30 marzo (10): Tecnología Alimentaria II. • 31 marzo al 27 abril (10): Industrias Alimentarias I. • 28 abril al 12 mayo (10) Industrias Alimentarias II.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	Analisis Riesgos	Diet.	Poscosecha
1	Ene-Feb	28-31						
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
VACACIONES		06-18 Abril						
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

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

SEGUNDO CUATRIMESTRE, 4º curso					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Enero	28-31	4	Lunes 27. 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	Jueves 19. San José
	9		23-27	5	
	10	Abril	30-03	5	
	Vacaciones	Abril	06-19	14	Semana Santa y Fiestas de Primavera
	11	Abril	20-24	5	
	12	Mayo	27-01	4	Viernes 1. Día del Trabajo
	13		04-08	5	
	14		11-15	5	
	TOTAL DIAS		67		
	Exámenes	Mayo-Junio	16-08	20	Exámenes
	Exámenes	Junio-Julio	29-14	14	Exámenes

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
TOTAL	36	212	27	102,5	18,5	360

Coordinadora: Encarna Gómez Plaza

Aula Lasaosa*

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

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
8:30–10:30	Biotecnología	Biología Mol.	Estrategias In.	V. Comercial.	A
10:30–12:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Restaur. C.	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	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

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

Exposiciones Practicum curso 2019-2020:

Practicum
28/01/2020
15/06/2020
17/07/2020

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/mamen@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/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>