



# ORDENACIÓN DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## Curso 2021-22

### 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>	<b>23</b>
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	24



## CALENDARIO ACADÉMICO GLOBAL (todos los cursos)

Períodos de clase:	
• <i>Primer Cuatrimestre:</i>	del 6 de septiembre al 10 de diciembre de 2021 (64 días)
• <i>Segundo Cuatrimestre</i>	del 19 de enero al 6 de mayo de 2022 (66 días)
Período de exámenes:	
• Diciembre-Enero:	Del 13 al 23 de diciembre y del 7 (10) al 18 de enero de 2022 (20/18 días para exámenes).
• Mayo-Junio	Del 9 de mayo al 28 de mayo de 2022 (18 días)
• Junio-Julio	Del 13 de junio al 25 de junio de 2022. (12 días)
Períodos vacacionales:	
• Navidad:	Del 24 de diciembre de 2020 al 6 de enero de 2021 (ambos incluidos).
• Semana Santa y Fiestas de Primavera:	Del 11 de abril al 24 de abril de 2022 (ambos incluidos).
Entrega de Actas:	
	<b>Las fechas topes para la entrega de actas son:</b>
• Convocatoria de Enero	hasta el 24 de enero de 2022.
• Convocatoria de Junio:	hasta el 3 de junio de 2022.
• Convocatoria de Julio:	hasta el 1 de julio de 2022.
• <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, 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.</u></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	14 septiembre 2021 (martes)
• Inauguración de Curso:	27 septiembre 2021
• Festividad del Centro (celebración de San Francisco de Asís)	4 de octubre de 2021
• Fiesta Nacional	12 de octubre 2021 (martes)
• Constitución Española	6 de diciembre de 2021 (lunes)
• Inmaculada Concepción	8 de diciembre de 2021 (miércoles)
• Santo Tomás de Aquino:	28 de enero de 2022 (viernes)
• Día del Trabajo	2 de mayo (lunes)
• Día de la Región de Murcia	9 de junio 2022 (jueves)

## CALENDARIO ACADÉMICO

### Distribución por semanas

<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	0	Septiembre	1-3	3	SEMANA ACOGIDA
	1		6-10	5	
	2	Septiembre	13-17	4	<b>Martes 14 Octubre:</b> Romería
	3		20-24	4	
	4	Octubre	27-01	4	Lunes 27 septiembre Apertura de curso
	5		5-8	4	<b>Lunes 4 Octubre.</b> Patrón Facultad
	6		11-15	4	<b>Martes 12 Octubre:</b> Fiesta Nacional
	7		18-22	5	
	8		25-29	5	
	9	Noviembre	1-5	4	
	10		8-12	5	
	11		15-19	5	
	12		22-26	5	
	13	Diciembre	29-2	5	
	14		6-10	3	<b>Lunes 6:</b> Constitución y <b>Miércoles 8:</b> Inmaculada
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>64</b>	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Dic-Ene</b>	<b>24-06</b>	<b>14</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>11-30</b>	<b>17</b>	

<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>					
	Nº Semana	Mes	Fecha	Días lectivos	Observaciones (festivos)
	1	Enero	19-21	5	
	2		24-28	4	Viernes 28. Santo Tomás de Aquino
<b>ROTATORIO PRACTICAS TUTELADAS</b>	3	Ene - Feb	31-4	5	
	4		7-11	5	
	5		14-18	5	
	6		21-25	5	
	7	Feb - Mar	28-4	5	
	8		7-11	5	
	9		14-18	5	
	10		21-25	5	
	11	Marzo -Abril	28-1	5	
	12		4-8	5	
	<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>11-24</b>	<b>14</b>	<b>Semana Santa-Fiestas de Primavera</b>
	13	Abril	25-29	5	
14	Mayo	2-6	4	Lunes 2. Día del Trabajo	
	<b>TOTAL DIAS</b>			<b>66</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Mayo</b>	<b>9-28</b>	<b>18</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Junio</b>	<b>13-25</b>	<b>12</b>	



## ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 1er Cuatrimestre

#### Coordinadores de Curso:

- ✓ PRIMER CURSO, 1er cuatrimestre: Química I.
- ✓ PRIMER CURSO, 2º cuatrimestre: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA

La docencia de las asignaturas comenzará el 6 de septiembre, dedicándose la primera semana de septiembre y parte de los días 7 y 9 a la **Semana de Acogida y Preparación al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos SAP** (1 a 9 de septiembre).

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

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

**Coordinador:** Estadística-1ºc JOSEFA MARIN FERNANDEZ  
AULA:0.1

1º CURSO: 1er Cuatrimestre						
	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
Semana 1 (6-9 sept)	11:30-12:30	Química	Química	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Biología	Matemáticas
	13:30-14:30	Estadística	Microbiología	Microbiología	Biología	Biología
	16:00-19:00		SAP		SAP	
	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 17
Semana 2 (13-17 sep)	11:30-12:30	Química	FIESTA LOCAL	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología		Estadística	Biología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS Matemáticas/ Estadística
	13:30-14:30	Estadística		Microbiología	Biología	



Semana 3 (20-24 sep)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 24
	11:30-12:30	Química	Química	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Biología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Microbiología	Biología	Matemáticas/ Estadística

Semana 4 (27 sep- 1 oct)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
	11:30-12:30	APERTURA DE CURSO	Química	Biología	Química	Química
	12:30-13:30		Microbiología	Estadística	Biología	Microbiología
	13:30-14:30		Matemáticas	Microbiología	Biología	Estadística

Semana 5 (4-8 oct)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 8
	11:30-12:30	PATRÓN VETERINARIA	Química	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30		Microbiología	Estadística	Biología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30		Matemáticas	Microbiología	Biología	Matemáticas/ Estadística

Semana 6 (11-15 oct)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 16
	11:30-12:30	Química	FESTIVO	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología		Estadística	Biología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística		Microbiología	Microbiología	Matemáticas/ Estadística

Semana 7 (17-22 oct)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 22
	11:30-12:30	Química	Química	Microbiología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Microbiología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas/ Estadística

Semana 8 (25 -29 oct)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 29
	11:30-12:30	Química	Química	Microbiología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Microbiología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas/ Estadística
Semana 9 (1-5 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 5
	11:30-12:30	FESTIVO	Química	Microbiología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30		Microbiología	Estadística	Microbiología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30		Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas/ Estadística



Semana 10 (8-12 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 12
	11:30-12:30	Química	Química	Microbiología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Microbiología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas/ Estadística

Semana 11 (15-19 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 19
	11:30-12:30	Química	Química	Microbiología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Microbiología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Biología	Biología	Matemáticas/ Estadística

Semana 12 (22-26 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 26
	11:30-12:30	Química	Química	Biología	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Biología	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Microbiología	Microbiología	Matemáticas/ Estadística

Semana 13 (29 nov - 3 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 3
	11:30-12:30	Química	Química	Química	Química	Matemáticas
	12:30-13:30	Microbiología	Microbiología	Estadística	Matemáticas	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30	Estadística	Matemáticas	Microbiología	Microbiología	Matemáticas/ Estadística

Semana 14 (6-10 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
	10:30-11:30	FESTIVO		FESTIVO		
	11:30-12:30		Estadística		Estadística	Matemáticas
	12:30-13:30		Matemáticas		Estadística	9:00 -11:00 PRÁCTICAS
	13:30-14:30		Microbiología			Matemáticas/ Estadística

## ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

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

#### 1er Cuatrimestre

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

Las asignaturas de **“Matemáticas”** y **“Estadística”** desarrollarán estas actividades siguiendo un esquema de una práctica semanal, los martes, miércoles y jueves en horario de mañana (8:30 a 11:00), Los viernes en horario de 9:00 a 11:00 y los martes, miércoles y jueves en horario de tarde (15:30 a 18:00 según las siguientes tablas:

#### MAÑANAS

Horario: 8:30-11:00

Semanas	Mes	Turno	M	X	J	M	X	J
1-7*	(6 SEPT-22 OCT)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Mañana	G1	G2	G3		G2	G3

La semana 7 el horario del grupo 2 será por la tarde de 3:30-18:00 h

#### TARDE

Horario: 3:30-18:00

Semanas	Mes	Turno	M	X	J	M	X	J
7 Solo G2	(18-22 OCT)	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO						
		Tarde		G2			G2	

**\*\*NOTA:** El grupo G1 y G2 tendrán prácticas el lunes 13 de Septiembre y el lunes 11 de Octubre, con el fin de recuperar los festivos en *Martes 14 de septiembre y el 12 de octubre*

Horario: 9:00-11:00

Mes	Viernes (día)	Matemáticas AULA VENCEJO	Estadística VERDERÓN
Septiembre	17	G1	G2
	24	G2	G3
Octubre	8	G3	G1
	15	G1	G2
	22	G2	G3
	29	G3	G1
Noviembre	5	G1	G2
	12	G2	G3
	19	G3	G1
	26	G1	G2
Diciembre	3	G2	G3
	10	G3	G1



### TARDES

**Horario: 15:30 a 18:00**

Semana	Días	Turno	M	X	J	M	X	J
10 y 13	9, 10 y 11 nov. 30, 1 y 2 dic.	MATEMÁTICAS/ AULA VENCEJO			ESTADÍSTICA/ VERDERÓN			
		Tarde	G1	G2	G3	G2	G3	G1





Las asignaturas de **“Química I”**, **“Microbiología”** y **“Biología”** utilizarán 8 semanas (**semanas 7 a 14**) para el grupo de laboratorio, seminarios y tutorías, y lo harán en sistema modular en horario de 8:30 a 11:00

Semana	Mes	Días	Quim I	Micro	Biología
		Lunes- Jueves			
7	Octubre	18-22		G2	
8	Octubre	25-29	G1	G2	G3
9	Noviembre	1-5	G1		G3
10		8-12	G3	G1	G2
11		15-19	G3	G1	G2
12		22-26	G2	G3	G1
13	Diciembre	29-2	G2	G3	G1
14		6-10			



## ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORIA

#### 2º Cuatrimestre

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

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

**Coordinador:** Estructura y Función del Cuerpo Humano-2ºc JUAN MANUEL MORENO AYUSO

**Aula: 0.1**

Semana 1 (19-21 enero)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	PERIODO EXAMENES	PERIODO EXAMENES	A. Químico	Química II	Química II
	12:30-13:30			Estructura	Fundamentos	Mat. Primas
	13:30-14:30			Mat. Primas	Fundamentos	Fundamentos

Semana 2 (24-28 enero)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	STO. TOMÁS
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	

Semana 3 (31-4 ene-feb)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	Química II
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	Mat. Primas
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Fundamentos

Semana 4 (7-11 feb)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	Química II
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	Mat. Primas



	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	<b>Fundamentos</b>
--	-------------	------------	------------	-------------	-------------	--------------------

<b>Semana 5</b> <b>(14-18 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	Química II
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Mat. Primas

<b>Semana 6</b> <b>(21-25 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
<b>Semana 7</b> <b>(28-4 feb-mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Mat. Primas	

<b>Semana 8</b> <b>(7-11 marzo)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Mat. Primas	

<b>Semana 9</b> <b>(14-18 mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Mat. Primas	

<b>Semana 10</b> <b>(21-25 marzo)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Fundamentos	



<b>Semana 11</b> <b>(28-1</b> <b>mar-abr)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	A. Químico
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	A. Químico
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	Estructura

<b>Semana 12</b> <b>(4-8</b> <b>abril)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	

<b>Semana 13</b> <b>(25-29</b> <b>abril)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Mat. Primas	A. Químico	A. Químico	Química II	
	12:30-13:30	Fundamentos	Química II	Estructura	Fundamentos	
	13:30-14:30	Estructura	Estructura	Mat. Primas	Fundamentos	

<b>Semana 14</b> <b>(2-6</b> <b>mayo)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	<b>FESTIVO</b>	Química II	A. Químico		
	12:30-13:30		Fundamentos	Química II		
	13:30-14:30		Estructura	Estructura		

## ORDENACIÓN DOCENTE 1er CURSO

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

#### 2º Cuatrimestre

#### Miércoles, jueves y viernes seminarios

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.

Se m a n a	Mes	Días	Horario	L	M	X	J	V
1	Enero	19-21	8:30-11:00	EXAMENES	EXAMENES			
2		24-28	8:30-11:00		Materias P. G1 Fundamentos G3	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	FESTIVO
3	Ene - Feb	31-4	8:30-11:30	AnálisisQ- Sem G1/Químicall G2	AnálisisQ G1/Químicall G2	AnálisisQ- Sem G1/Químicall G2	AnálisisQ G1/Químicall G2	AnálisisQ G1/Químicall G2 FIQ G3
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2 FIQ G1	Estruct. y F. G3 FIQ G2	
4		7-11	8:30-11:30	AnálisisQ G1/Químicall G2	AnálisisQ G1/Químicall G2	AnálisisQ- Sem G3/Químicall G1	AnálisisQ G3/Químicall G1	AnálisisQ- Sem G3/Químicall G1
			16:00-18:00					
5		14-18	8:30-11:30	AnálisisQ G3/Químicall G1	AnálisisQ G3/Químicall G1	AnálisisQ G3/Químicall G1	AnálisisQ G3/Químicall G1 FIQ G2	FIQ G3
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1	Estruct. y F. G2 FIQ G1	Estruct. y F. G3	
6		21-25	8:30-11:30			AnálisisQ- Sem G2/Químicall G3	AnálisisQ G2/Químicall G3	AnálisisQ- Sem G2/Químicall G3 FIQ G1
			16:00-18:00		Estruct. y F. G1 Materias P. G3 FIQ G2	Estruct. y F. G2 Materias P. G1 FIQ G3	Estruct. y F. G3 Materias P. G2	
7	Feb - Mar	28-4	8:30-11:30		AnálisisQ G2/Químicall G3	AnálisisQ G2/Químicall G3	AnálisisQ G2/Químicall G3	AnálisisQ G2/Químicall G3
			16:00-18:00		Materias P. G1 Estruct. y F. G3	Materias P. G2 Estruct. y F. G1	Materias P. G3 Estruct. y F. G2	
8		7-11	8:30-11:00		Materias P. G1	Materias P. G2 Fundamentos G1	Materias P. G3 Fundamentos G2	Fundamentos G3
			16:00-18:00					
			8:30-11:00					
			16:00-18:00					



9		14-18	8:30-11:00					
			16:00-18:00					
10		21-25	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G2</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G1</b>	Fundamentos <b>G3</b>
			16:00-18:00					
11	Marzo -Abril	28-1	8:30-11:00	Estruct. y F. <b>G1, G2, G3</b>	Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundam. <b>G2</b>	
12		4-8	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G2, G1</b>	
			16:00-18:00	Estruct. y F. <b>G1, G2 y G3</b>	Estruct. y F. <b>G1</b> Fundamentos <b>G2, G3</b>	Estruct. y F. <b>G2</b> Materias P. <b>G3</b>	Estruct. y F. <b>G3</b> Materias P. <b>G2</b>	Fundamentos <b>G1</b>
<b>VACACIONES ABRIL 11-24</b>								
13	Abril	25-29	8:30-11:00		Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G3</b>	Materias P. <b>G1</b> Fundamentos <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b> Fundamentos <b>G2</b>	Exposición Trabajos PMP
			16:00-18:00	Estruct. y F. <b>G1, G2, G3</b>	Estruct. y F. <b>G1</b>	Estruct. y F. <b>G2</b>	Estruct. y F. <b>G3</b>	
14	Mayo	2-6	8:30-11:00	FESTIVO	Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G1</b>	Materias P. <b>G3</b>	

\*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).

21 febrero: Fundamentos de Ingeniería Química

28 de febrero: Química II

7 de marzo: Análisis Químico

14 de marzo: Materias primas

21 de marzo: Fundamentos de Ingeniería Química

4 de abril: Estructura y Función del Cuerpo Humano

25 de abril: Fundamentos de Ingeniería Química



## ORDENACIÓN DOCENTE 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

Coordinador: HIGIENE

**Aula 0.2**

2º CURSO: 1er Cuatrimestre						
	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
Semana 1 (6-9 sept)	11:30-12:30	Prop. Físicas	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Higiene
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Alimentos
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Bioquímica I
	16:00-19:00		SAP		SAP	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 17
Semana 2 (13-17 sep)	11:30-12:30	Prop. Físicas	FIESTA LOCAL	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Higiene
	12:30-13:30	Q. Alimentos		Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Alimentos
	13:30-14:30	Higiene		Higiene	Operaciones	Bioquímica I



	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 24
Semana 3 (20-24 sep)	11:30-12:30	Prop. Físicas	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Higiene
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Alimentos
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Bioquímica I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
Semana 4 (27 sep- 1 oct)	11:30-12:30	APERTURA CURSO	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Prop. Físicas
	12:30-13:30		Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Alimentos
	13:30-14:30		Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Higiene

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 8
Semana 5 (4-8 oct)	11:30-12:30	PATRÓN VETERINARIA	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Higiene
	12:30-13:30		Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Q. Alimentos
	13:30-14:30		Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Bioquímica I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 16
Semana 6 (11-15 oct)	11:30-12:30	Bromat. Desc.	FESTIVO	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Q. Alimentos
	12:30-13:30	Q. Alimentos		Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene		Higiene	Operaciones	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 22
Semana 7 (17-22 oct)	11:30-12:30	CONTROLES	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Q. Alimentos
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 29
Semana 8 (25 -29 oct)	11:30-12:30	Operaciones	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Q. Alimentos
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 5
Semana 9 (1-5 nov)	11:30-12:30	FESTIVO	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30		Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30		Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Bioquímica I





Semana 10 (8-12 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 12
	11:30-12:30	CONTROL BIOQUIMICA I	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Q. Alimentos

Semana 11 (15-19 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 19
	11:30-12:30	CONTROLES	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Q. Alimentos

Semana 12 (22-26 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 26
	11:30-12:30	CONTROLES	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Q. Alimentos

Semana 13 (29 nov - 3 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 3
	11:30-12:30	PARCIAL OPERACIONES	Bromat. Desc.	Bromat. Desc	Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30	Q. Alimentos	Operaciones	Bioquímica I	Bioquímica I	Bioquímica I
	13:30-14:30	Higiene	Q. Alimentos	Higiene	Operaciones	Q. Alimentos

Semana 14 (6-10 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
	10:30-11:30	FESTIVO		FESTIVO		
	11:30-12:30		Bromat. Desc.		Prop. Físicas	Bromat. Desc.
	12:30-13:30		Operaciones		Bioquímica I	Prop. Físicas
	13:30-14:30		Q. Alimentos		Operaciones	Higiene



## ORDENACIÓN DOCENTE 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**.
- Operaciones Básicas imparte las prácticas a final de curso.

Semana	Mes	Días	Quím. Alim.	Brom. Desc.	Bioquim I	Pro. Fis. Ali.	Hig. Alim.
2	Septiembre	13-17	G1	G3			
3		20-24	G1	G3	G2		
4	Octubre	27-01	G1	G3		G2	
5		5-8	G3	G1	G2		
6		11-15	G3	G1		G2 (13)	G2 (14)
7		18-22	G3	G1			G2
8		25-29		G2	G1		G3
9	Noviembre	1-5		G2		G3 (4)	G3 (3)
10		8-12		G2	G1	G3	
11		15-19	G2		G3	G1	
12		22-26	G2		G3	G1(23)	G1 (24)
13	Diciembre	29-3	G2				G1
14		6-10					

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

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/ Hora	Miércoles 3 de noviembre	Miércoles 24 de noviembre
16:00-18:00	1S1	2S2
18:00-20:00	1S2	2S1



**HORARIO DE SEMINARIOS Y PRÁCTICAS DE BIOQUÍMICA I**

**Prácticas**

**Semana 3 (20-24 Sept). Grupo G2:** lunes, martes, miércoles y jueves.

**Semana 5 (5-8 Oct.) Grupo G2:** viernes 8 de octubre.

**Semana 8 (25-29 Oct.) Grupo G1:** miércoles y jueves.

**Semana 10 (8-12 Nov) Grupo G1:** miércoles, jueves y viernes.

**Semana 11 (15-19 Nov) Grupo G3:** martes, miércoles, jueves y viernes.

**Semana 12 (22-26 Nov) Grupo G3:** lunes

**Seminarios**

**Semana 5 (5-8 Oct.) Grupo G2:** martes y miércoles Y JUEVES 7 OCTUBRE TARDE (16:30-18:00)

**Semana 8 (25-29 Oct.) Grupo G1:** viernes

**Semana 10 (8-12 Nov) Grupo G1:** lunes y martes

**Semana 12 (22-26 Nov) Grupo G3 :** martes, miércoles, jueves y viernes.

**HORARIO DE SEMINARIOS Bioquímica I (tarde)**

Semana	Grupo	Día	Hora
Semana 11 (15-19 Nov)	G1	Jueves 18	16-17:30h
Semana 11 (15-19 Nov)	G2	Jueves 18	17.30-19h



## ORDENACIÓN DOCENTE 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 Alimentación y Cultura, 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
• ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	30	3		10	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>27,5</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>312,5</b>

Coordinador: HIGIENE

Aula 0.2

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

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Semana 1 (19-21 enero)</b>	11:30-12:30			Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	PERIODO EXAMENES	PERIODO EXAMENES	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30			Operaciones B.	Bromat. Apli	Bromat. Apli

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Semana 2 (24-28 enero)</b>	11:30-12:30	Operaciones B.	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	STO. TOMÁS
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	



<b>Semana 3</b> <b>(31-4 ene-feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	PARCIAL HIGIENE	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Bromat. Apli

<b>Semana 4</b> <b>(7-11 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Bromat. Apli

<b>Semana 5</b> <b>(14-18 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Bromat. Apli

<b>Semana 6</b> <b>(21-25 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

<b>Semana 7</b> <b>(28-4 feb-mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene



Semana 8 (7-11 marzo)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Higiene
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

Semana 9 (14-18 mar)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	PARCIAL BROMATOLOGI A	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Alimentación y Cultura
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

Semana 10 (21-25 marzo)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	PARCIAL BIOQUIMICA IIS	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Alimentación y Cultura
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

Semana 11 (28-1 mar-abr)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Alimentación y Cultura
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

Semana 12 (4-8 abril)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	PARCIAL OPERACIONES B	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Alimentación y Cultura
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene

Semana 13 (25-29 abril)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	CONTROLES	Higiene	Alimentación y Cultura	Bioquímica II	Técnicas Análisis
	12:30-13:30	Operaciones B.	Técnicas Análisis	Alimentación y Cultura	Bromat. Apli	Bioquímica II
	13:30-14:30	Bioquímica II	Bioquímica II	Operaciones B.	Bromat. Apli	Higiene



Semana 14 (2-6 mayo)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	<b>FESTIVO</b>	Higiene	Higiene		
	12:30-13:30		Operaciones B.	Técnicas Análisis		
	13:30-14:30		Bioquímica II	Bioquímica II		

**ORDENACIÓN DOCENTE 2º CURSO**  
**HORARIO DOCENCIA PRACTICA de LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS**  
**2º Cuatrimestre**

- Las prácticas serán de **8:30 a 11:00**, excepto **Bioquímica II** que las prolongará hasta **11:30 horas**. Las asignaturas emplearán las horas necesarias hasta completar su horario, lo que será oportunamente programado en las correspondientes guías docentes.

Semana	Mes	Días	Aliment. y Cultura 7	Bioquímico a II 12	Bromat. Aplic. 12	Tec Anal. 12	Hig. Alim. 7	
1	Enero	19-21						
2		24-28	G1 (24)				G2 (24)	
3	Ene - Feb	31-4	G1 (2) G3 (3)				G2(2) G1 (3)	
4		7-11	G3 (11)				G1 (11)	
5		14-18	G2 (14)				G3 (14)	
6		21-25	G2 (22)	G1 (23)	G3 (23)	G2 (23)	G3 (22)	
7	Feb - Mar	28-4		G1	G3	G2		
8	Marzo	7-11		G1 (10)	G3 (10)	G2 (10)		
9		14-18		G3 (14)	G2 (14)	G1 (14)		
10		21-25		G3	G2	G1		
11	Abril	28-1		G3 (29) G2 (30)	G2 (29) G1 (30)	G1 (29) G3 (30)		
12		4-8		G2 (7)	G1 (7)	G3 (7)		
<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>11-24</b>	<b>Semana Santa-Fiestas de Primavera</b>					
13	Abril	25-29						
14	Mayo	2-6						

**HORARIO DE SEMINARIOS Y TUTORÍAS DE OPERACIONES BÁSICAS**

Se harán dos grupos (S1 y S2)

Día/Hora	Miércoles febrero	9	Miércoles 2 de marzo	Miércoles 6 de abril	Martes 3 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 25-29 Abril 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
• BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	30	5	8	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>20</b>	<b>69</b>	<b>14</b>	<b>300</b>

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

**Coordinador:** Toxicología Alimentaria-1ºc Diego Romero

**Aula Prof. José Luis Sotillo**

#### 3º CURSO: 1er Cuatrimestre

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
Semana 1 (6-9 sept)	11:30-12:30	Toxicología	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30?	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Tecnología I	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	16:00-19:00		SAP		SAP	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 17
Semana 2 (13-17 sep)	11:30-12:30	Toxicología	FIESTA LOCAL	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Gestión de la empresa		Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Tecnología I		Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 24
Semana 3 (20-24 sep)	10:30-11:30	Nutrición	Nutrición	Normalización	Normalización	Gestión de la empresa
	11:30-12:30	Toxicología	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Tecnología I	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I





	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
Semana 4 (27 sep- 1 oct)	11:30-12:30	APERTURA DE CURSO	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30		Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Gestión de la empresa
	13:30-14:30		Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 8
Semana 5 (4-8 oct)	11:30-12:30	PATRÓN VETERINARIA	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30		Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30		Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 16
Semana 6 (11-15 oct)	11:30-12:30	Toxicología	FESTIVO	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Gestión de la empresa		Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Tecnología I		Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 22
Semana 7 (17-22 oct)	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Toxicología	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 29
Semana 8 (25 -29 oct)	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Toxicología	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 5
Semana 9 (1-5 nov)	11:30-12:30	FESTIVO	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30		Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30		Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 12
Semana 10 (8-12 nov)	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Toxicología	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I



Semana 11 (15-19 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 19
	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Toxicología	Toxicología	Nutrición	Normalización	Tecnología I

Semana 12 (22-26 nov)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 26
	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Toxicología
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Gestión de la empresa
	13:30-14:30	Toxicología	Gestión de la empresa	Nutrición	Normalización	Gestión de la empresa

Semana 13 (29 nov - 3 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 3
	11:30-12:30	Bioquímica Alim.	Nutrición	Gestión de la empresa	Bioquímica Alim.	Gestión de la empresa
	12:30-13:30	Tecnología I	Bioquímica Alim.	Nutrición	Normalización	Tecnología I
	13:30-14:30	Gestión de la empresa	Gestión de la empresa	Nutrición	Normalización	Tecnología I

Semana 14 (6-10 dic)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
		FESTIVO		FESTIVO		
	11:30-12:30		Nutrición		Toxicología	Nutrición
	12:30-13:30		Nutrición		Gestión de la empresa	Tecnología I
13:30-14:30	Gestión de la empresa		Gestión de la empresa		Tecnología I	



## 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**.

NOTA: Las prácticas de la semana 3 acabarán a las 10:30.

Semana	Mes	Días	Bioquím. Aliment.	Tox. Alim.	Tec. Alim. I	Nut. Hum.	G. Emp. Alim.	Nor. Leg.
1	Septiembre	6-10						
2		13-17	G1 (13)	G3 (13)	G2 (13)			
3	Fin 10:30	20-24	G1(24)	G3(24)	G2(24)			
4	Octubre	27-01	G2 (27)	G1 (27)	G3 (27)			
5		5-8	G2	G1	G3			
6		11-15	G2(13)/G3 (14)	G1 (13)/G2 (14)	G3 (13)/G1 (14)			
7		18-22	G3	G2	G1			
8		25-29	G3 (27)	G2 (27)	G1 (27)	G1 (28)	G3 (28)	G2 (28)
9	Noviembre	1-5				G1	G3	G2
10		8-12				G1 (11)/G2 (12)	G3 (11)/G1 (12)	G2 (11)/G3 (12)
11		15-19				G2	G1	G3
12		22-26				G2(25)/G3 (26)	G1(25)/G2 (26)	G3 (25)/G1 (26)
13	Diciembre	29-2				G3	G2	G1
14		6-10				G3 (10)	G2 (10)	G1 (10)

#### SEMINARIOS/TUTORÍA NORMALIZACIÓN (AULA INFORMÁTICA (POR DETERMINAR))

Semana	Mes	Hora	L	M	X	J	V
3	20-24 septiembre	16:00-19:00		S1	S2		
4	27-01 octubre	16:00-19:00		S1	S2		



## ORDENACIÓN DOCENTE 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).

**Coordinadora:** Tecnol. Alimentaria II-2ºc **Macarena Egea**

**Aula 0.3**

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Semana 1 (19-21 enero)</b>	11:30-12:30	PERIODO EXAMENES	PERIODO EXAMENES	Indus. A. II	A. Riesgos	Fisiología PC
	12:30-13:30			Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II
	13:30-14:30			Tecnología II	Fisiología PC	Indus. A. I

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Semana 2 (24-28 enero)</b>	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	A. Riesgos	STO. TOMÁS
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	Fisiología PC	

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Semana 3 (31-4 ene-feb)</b>	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Fisiología PC
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. I



<b>Semana 4 (7-11 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Fisiología PC
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. I

<b>Semana 5 (14-18 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	A. Riesgos
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. II
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. I

<b>Semana 6 (21-25 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	A. Riesgos	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	Fisiología PC	Fisiología PC

<b>Semana 7 (28-4 feb-mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Fisiología PC

<b>Semana 8 (7-11 marzo)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	

<b>Semana 9 (14-18 mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	



Semana 10 (21-25 marzo)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Tecnología II	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	

Semana 11 (28-1 mar-abr)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Dietética	Dietética	Indus. A. II	A. Riesgos	Indus. A. II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	Fisiología PC	Fisiología PC

Semana 12 (4-8 abril)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Dietética	Dietética	Indus. A. II	Fisiología PC	Tecnología II
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Industria A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II	A. Riesgos	Indus. A. II

Semana 13 (25-29 abril)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	Dietética	Dietética	Indus. A. II	A. Riesgos	Dietética
	12:30-13:30	Industria A. I	Indus. A. I	Dietética	A. Riesgos	Indus. A. I
	13:30-14:30	Indus. A. II	Tecnología II	Tecnología II		Tecnología II

Semana 14 (2-6 mayo)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	11:30-12:30	FESTIVO				
	12:30-13:30					
	13:30-14:30					



## ORDENACIÓN DOCENTE 3er CURSO

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

#### 2º 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.

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. I	Ind. Alim. II	Tec. Alim. II	Analisis Riesgos	Diet.	Postcosecha
1	Enero	19-21						
2		24-28						
3	Ene - Feb	31-4	G1				G2	G3
4		7-11	G1				G2	G3
5		14-18		G1		G2	G3	
6		21-25		G1		G2	G3	
7	Feb - Mar	28-4	G2		G1	G3		
8		7-11	G2		G1	G3		
9		14-18		G2	G3	G1		
10		21-25		G2	G3	G1		
11	Marzo -Abril	28-1	G3				G1	G2
12		4-8	G3				G1	G2
<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>11-24</b>	<b>Semana Santa-Fiestas de Primavera</b>					
13	Abril	25-29		G3	G2			G1
14	Mayo	3-6		G3	G2			G1

## 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	6-10	5	1º Curso. Semana de Acogida y Preparación SAP (1-9 Sept)
	2		13-17	4	<b>Martes 14 Octubre:</b> Romería
	3		20-24	4	
	4	Octubre	27-01	4	Apertura de curso (27 SEPTIEMBRE)
Periodo extraordinario <b>PRACTICUM</b>	5		5-8	4	<b>Lunes 4 Octubre.</b> Patrón Facultad
	6		11-15	4	<b>Martes 12 Octubre:</b> Fiesta Nacional
	7		18-22	5	
	8		25-29	5	
	9	Noviembre	1-5	4	
	10		8-12	5	
	11		15-19	5	
	12		22-26	5	
	13		29-2	5	
	14	Diciembre	6-10	3	<b>Lunes 6:</b> Constitución y <b>Miércoles 8:</b> Inmaculada
	<b>TOTAL DIAS</b>		<b>63</b>		
	<b>Vacaciones</b>	<b>Diciembre</b>	<b>13-23</b>	<b>10</b>	
	<b>Exámenes</b>	<b>Enero</b>	<b>7-18</b>	<b>10</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	19-21	5		
	2		24-28	4	Viernes 28. Santo Tomás de Aquino	
	3	Febrero	31-4	5		
	4		7-11	5		
	5		14-18	5		
	6		21-25	5		
	7	Marzo	28-4	5		
PRACTICUM	8		7-11	5		
	9		14-18	5		
	10		21-25	5		
	11	Abril	28-1	5		
	12		4-8	5		
	<b>Vacaciones</b>	<b>Abril</b>	<b>11-24</b>	<b>14</b>	<b>Semana Santa y Fiestas de Primavera</b>	
	13		25-29	5		
	14	Mayo	2-6	4	Lunes 2. Día del Trabajo	
		<b>TOTAL DIAS</b>		<b>66</b>		
		<b>Exámenes</b>	<b>Mayo</b>	<b>9-28</b>	<b>18</b>	<b>Exámenes</b>
	<b>Exámenes</b>	<b>Junio</b>	<b>13-25</b>	<b>12</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				
		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
• PLAGUICIDAS EN LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA	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:** Industrias Alimentarias III-1ºc Encarna Gomez PLaza

**Aula Lasaosa\***

**\*La docencia teórica de las asignaturas de 16:30 a 18:30 se impartirá en el aula 0.3**

2º CURSO: 1er Cuatrimestre						
	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
Semana 1 (6-9 sept)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
	16:00-19:00		SAP		SAP	



	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 17
Semana 2 (13-17 sep)	11:30-12:30	Al. Funcionales	FIESTA LOCAL	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30	Ind. Alim. III		Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30	Ind. Alim. III		Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
	16:30 – 18:30	Gestión Cont.		Marketing	Hábitos Alim (1 h) Al. Funcionales (1h)	Salud Pública

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 24
Semana 3 (20-24 sep)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
	16:00 – 19:00	PRACTICAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III				

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
Semana 4 (27 sep- 1 oct)	11:30-12:30	APERTURA CURSO	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Al. Funcionales
	12:30-13:30		Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Ind. Alim. III
	13:30-14:30		Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	Ind. Alim. III
	16:30 – 18:30		Al. Funcionales	Salud Pública	Gestión Cont.	Hábitos Alim.

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 8
Semana 5 (4-8 oct)	11:30-12:30	PATRÓN VETERINARIA	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30		Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30		Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
	16:30 – 18:30		Hábitos Alim.	Al. Funcionales	Al. Funcionales	Salud Pública

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 16
Semana 6 (11-15 oct)	11:30-12:30	Al. Funcionales	FESTIVO	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30	Ind. Alim. III		Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30	Ind. Alim. III		Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing
	16:30 – 18:30			.Tecn. Culinaria		

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 22
Semana 7 (17-22 oct)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	Ind. A. IV
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	Marketing
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	Marketing



	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 29
<b>Semana 8</b> (25 -29 oct)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 5
<b>Semana 9</b> (1-5 nov)	11:30-12:30	<b>FESTIVO</b>	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30		Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30		Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 12
<b>Semana 10</b> (8-12 nov)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 19
<b>Semana 11</b> (15-19 nov)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 26
<b>Semana 12</b> (22-26 nov)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>

	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 3
<b>Semana 13</b> (29 nov - 3 dic)	11:30-12:30	Al. Funcionales	Industrias IV	Tecn. Culinaria	Hábitos Alim.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30	Ind. Alim. III	Industrias IV	Gestión Cont.	Ind. Alim. III	<b>Marketing</b>
	13:30-14:30	Ind. Alim. III	Salud Pública	Gestión Cont.	Plaguicidas	<b>Marketing</b>



	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 10
<b>Semana 14</b> <b>(6-10 dic)</b>	11:30-12:30	FESTIVO	Salud Pública	FESTIVO	Gestión Cont.	<b>Ind. A. IV</b>
	12:30-13:30		Salud Pública		Gestión Cont.	<b>Ind. A. IV</b>
	13:30-14:30		Ind. Alim. III		Plaguicidas	<b>Marketing</b>



## ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

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

#### 1er Cuatrimestre

- Se harán 4 intervalos de 10 días para prácticas, seminarios y tutorías. Se programan 3 grupos para las prácticas obligatorias. En las asignaturas optativas se eliminará el grupo G3.
- 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.

Las prácticas de la asignatura **Industrias Alimentarias III** se realizarán del 20 al 24 de octubre de octubre para coordinar con el periodo de vendimia según la siguiente tabla:

Semana	Mes	Días	hora	L	M	X	J	V
3	septiembre	20-24	8:30-11:00	G1	G2	G3	G2/G3	G1/G2
			16:00-19:00	G2	G3	G1	G1/G2	G2/G3

Semana	Mes	Días	Ind. Alim. III	Ind. Alim. IV	Gest. Cont.	Salud Publ.	Marketing
1	Septiembre	6-10					
2		13-17					
3		20-24	G1 G2 G3				
4	Octubre	27-01		G1		G3	G2
5		5-8		G1		G3	G2
6		11-15		G2	G1		G3
7		18-22		G2	G1		G3
8		25-29		G3	G2	G1	
9	Noviembre	1-5		G3	G2	G1	
10		8-12			G3	G2	G1
11		15-19			G3	G2	G1
12		22-26					
13	Diciembre	29-2					
14		6-10					

#### 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
Plaguicidas	7, 8, 9, 10, 11 12 y 13	G1	G2			
Hábitos Al.	7, 8, 9, 10, 11 12 y 13			G1	G2	
Alimentos F.	7, 8, 9, 10, 11 12 y 13	G2	G1			
Tecnología Cul.	7, 8, 9, 10, 11 12 y 13			G2	G1	



## ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

### HORARIO DOCENCIA TEÓRICA GRUPO ÚNICO DE TEORÍA

#### 2º Cuatrimestre

8 asignaturas optativas de 3 ECTS cada una:

ASIGNATURAS	ECTS	Horas				
		TEORIA	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
• BIOQUÍMICA Y 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 7 primeras semanas del cuatrimestre para la impartición de todas las asignaturas optativas.

Coordinador: Evaluación Seguridad Toxicológica de los alimentos . ANTONIO JUAN GARCIA FERNANDEZ

. Aula -1.1 (Sotillo)

Semana 1 (19-21 enero)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	08:30-10:30	PERIODO EXAMENES	PERIODO EXAMENES	Estrategias In.	Dirección E.	Dirección E.
10:30-12:30			Restaur. C.	V. Comercial.	Restaur. C.	

Semana 2 (24-28 enero)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	08:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	STO. TOMÁS
10:30-12:30	Biología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.		

Semana 3 (31-4 ene-feb)	Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	08:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	Evaluación S.
10:30-12:30	Biología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.	Dirección E.	



<b>Semana 4 (7-11 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	08:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	BioQ Mol.
	10:30-12:30 *10:30-11:30 **11:30-12:30	Bioteología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.	Evaluación S.* Avances Proc.**

<b>Semana 5 (14-18 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	08:30-10:30 *8:30-9:30 **9:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	Estrategias In.* Restaur. C.**
	10:30-12:30 *10:30-11:30 **11:30-12:30	Bioteología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.	Dirección E.* V. Comercial.**

<b>Semana 6 (21-25 feb)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	08:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	Evaluación S.
	10:30-12:30	Bioteología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.	Bioteología

<b>Semana 7 (28-4 feb-mar)</b>	<b>Hora/Día</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
	08:30-10:30	Evaluación S.	Avances Proc.	Estrategias In.	Dirección E.	Avances Proc.
	10:30-12:30	Bioteología	BioQ Mol.	Restaur. C.	V. Comercial.	BioQ Mol.



## ORDENACIÓN DOCENTE 4º CURSO

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

#### 2º Cuatrimestre

\*La docencia teórica de las asignaturas por la tarde se impartirá en el aula 0.3

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
Avances	3, 4, 5	G1	G2		
Biotecnología	5, 6, 7	G2	G1		
BioQ y Biología M	2, 3, 4			G1	G2
Restauración	2, 3, 4			G2	G1
Estrategias	5 y 6			G1+G2	G1+G2

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

Asignaturas	SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Dirección Estratégica	2, 3, 4	G1	G2		
Evaluación Seguridad Toxicol.*	5, 6, 7			G1	G2
Vida Comercial	5, 6, 7			G2	G1

\*Evaluación Seguridad Toxicológica: utilizará también los viernes de las semanas 4, 5, 6 y 7 de 17:30 a 20:00 alternando los grupos.





## PRACTICUM

### Prácticas curriculares (Prácticum, asignatura 1734)

#### Descripción de los contenidos de esta asignatura

- 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 90%**.
- El alumno realizará **prácticas diariamente** con una **duración de 7 semanas a 6 horas**, lo que supone unas **270 horas de trabajo práctico**, quedando 30 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 2020-21

Periodo Extraordinario	Primer Cuatrimestre	<b>semana 5 a la 14 (ambas inclusive)</b> <i>5 de octubre al 10 de diciembre (7 SEMANAS)</i>
Periodo Ordinario	<b>Segundo Cuatrimestre</b>	<b>semana 8 a la 14 (ambas inclusive)*</b> <i>7 marzo abril al 6 de mayo</i>

#### Exposiciones Practicum curso 2021-2022:

Practicum
19/01/2022
30/05/2022
27/06/2022

#### Informe del PRACTICUM

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

#### Impresos para los informes

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

Estudiante

Tutor de la Universidad

Tutor de la Empresa

#### Coordinación

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

#### Oferta y calendario

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

#### WEB:

[http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18/practicas?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_mx1psvZGseDO&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_mx1psvZGseDO&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)

#### Oferta y calendario

- **PERIODO DE OFERTA Y SOLICITUD**

Octubre 2022	Del 15/10/2021 al 1/11/2021**
Febrero 2022	Del 1/02/2022 al 10/02/2022

- **CALENDARIO DEFENSA TFG GRADO EN CYTA 2021/2022**

Convocatoria	Fecha inicio presentación TFG	Fecha fin presentación TFG	Fecha fin validación TFG por parte de Tutor	Examen TFG
<b>Febrero 2022</b>	<a href="#">17/01/2022</a>	<a href="#">19/01/2022</a>	<a href="#">20/01/2022</a>	<a href="#">26-27/01/2022</a>
<b>Junio 2022</b>	<a href="#">16/05/2022</a>	<a href="#">19/05/2022</a>	<a href="#">22/05/2022</a>	<a href="#">1-2/06/2022</a>
<b>Julio 2022</b>	<a href="#">14/06/2022</a>	<a href="#">17/06/2022</a>	<a href="#">19/06/2022</a>	<a href="#">29-30/06/2022</a>

#### WEB:

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