



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(Aprobado en Junta de Facultad de 8 de mayo de 2012)

SEGUNDO CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE

3 asignaturas con 6 ECTS; Bioquímica I, Química de los alimentos y bromatología descriptiva, 1 asignatura de 3 ECTS Propiedades físicas 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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA I (6)	40 h	6 h	12 h	3 h
QUÍM. DE LOS ALIMENTOS (6)	33 h	6 h	18 h	3 h
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA (6)	33 h	6 h	18 h	3 h
PROPIEDADES FÍSICAS ALIMEN. (3)	16 h	3 h	9 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA (9)	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS (9)	27 h	5 h	-	1,5 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula: 0.2. Coordinadora: Profra. Dra. D^a María Antonia Murcia Tomás (Bromatología Descriptiva)

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

¹Se utilizaran 3 viernes. ²Se utilizaran 7 viernes. ³Se utilizará 1 viernes.

HORARIO LABORATORIO Y SEMINARIOS

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 14 días para prácticas y seminarios).

L1:

- 1 de Octubre a 22 de Octubre (14):
- 1 de Octubre al 10 octubre: Propiedades físicas de los Alimentos.
- 11 de Octubre al 22 de octubre: Higiene Alimentaria.
- 23 octubre al 12 de noviembre (14): Bioquímica I.
- 13 noviembre al 30 noviembre (14): Química de los Alimentos.
- 3 diciembre al 21 de diciembre (14): Bromatología Descriptiva.

Facultad de Veterinaria





L2:

- 1 de Octubre a 22 de Octubre (14): Bioquímica I
- 23 octubre al 12 de noviembre (14):
 - 23 de Octubre al 31 octubre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 2 de Noviembre al 12 de Noviembre: Higiene Alimentaria.
- 13 noviembre al 30 noviembre (14): Bromatología Descriptiva.
- 3 diciembre al 21 de diciembre (14): Química de los Alimentos.

L3

- 1 de Octubre a 22 de Octubre (14): Bromatología Descriptiva
- 23 octubre al 12 de noviembre (14): Química de los Alimentos.
- 13 noviembre al 30 noviembre (14):
 - 13 de Noviembre al 21 de noviembre: Propiedades físicas de los Alimentos.
 - 22 de Noviembre al 30 de noviembre: Higiene Alimentaria.
- 3 diciembre al 21 de diciembre (14): Bioquímica I.

Horario de Seminarios de operaciones básicas

Miércoles, 17 de octubre

16:00-17:30	1S1
17:30-19:00	1S2

Miércoles, 14 de noviembre

16:00-17:30	2S2
17:30-19:00	2S1

Miércoles, 12 de diciembre

16:00-17:30	3S1
17:00-19:00	3S2

HORARIO TUTORÍAS

Se desarrollarán los lunes y martes en dos sesiones de 1,5 horas (máximo 3 horas), salvo las semanas en las que estén programados los Seminarios.

Lunes, 5 de noviembre

16:00-17:30	Prop. físicas 1T3	Quím. Alim. 1T1	Broma Des. 1T2
17:30-19:00	Prop. Físicas. 1T4	Quím. Alim. 1T2	Broma Des. 1T1

Facultad de Veterinaria





Martes, 6 de noviembre

16:00-17:30	Operaciones. 1T2	Higiene. 1T1	Broma Des. 1T4
17:30-19:00	Operaciones. 1T1	Higiene. 1T2	Broma Des. 1T3

Lunes, 12 de noviembre

16:00-17:30	Bioquímica I. 1T1	Quím. Alim. 1T3	Bioquímica I. 1T4
17:30-19:00	Bioquímica I. 1T2	Quím. Alim. 1T4	Bioquímica I. 1T3

Martes, 13 de noviembre

16:00-17:30	Prop. Físicas. 1T1	Higiene. 1T3	Operaciones. 1T4
17:30-19:00	Prop. Físicas. 1T2	Higiene. 1T4	Operaciones. 1T3

Lunes, 10 de diciembre

16:00-17:30	Prop. físicas 2T3	Quím. Alim. 2T1	Broma Des. 2T4
17:30-19:00	Prop. Físicas. 2T4	Quím. Alim. 2T2	Broma Des. 2T3

Martes, 11 de diciembre

16:00-17:30	Operaciones. 2T2	Higiene. 2T1	Bioquímica I. 2T4
17:30-19:00	Operaciones. 2T1	Higiene. 2T2	Bioquímica I. 2T3

Lunes, 17 de diciembre

16:00-17:30	Bioquímica I. 2T1	Quím. Alim. 2T3	Broma Des. 2T2
17:30-19:00	Bioquímica I. 2T2	Quím. Alim. 2T4	Broma Des. 2T1

Martes, 18 de diciembre

16:00-17:30	Prop. Físicas. 2T1	Higiene. 2T3	Operaciones. 2T4
17:30-19:00	Prop. Físicas. 2T2	Higiene. 2T4	Operaciones. 2T3



SEGUNDO CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Bioquímica II, y Bromatología Aplicada, 2 asignatura de 4,5 ECTS; Técnicas de análisis de Alimentos y Bioquímica de 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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA II (6)	40 h	6 h	12 h	3 h
BROMATOLOGÍA APLICADA (6)	30 h	6 h	20 h	4 h
TÉC. DE ANÁLISIS ALIMEN. (4,5)	25 h	4,5 h	13,5 h	2 h
BIOQUÍMICA ALIMENTOS (4,5)	30 h	5 h	8 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA (9)	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS (9)	27 h	5 h	22,5	3 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula 0.2: Coordinador: Prof. Dr. D. José María Ros García (Técnicas de Análisis de los Alimentos).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Broma Apli	Broma Apli	Bq Alimentos	Bq Alimentos	Bq Alimento ¹
12:30-13:30	Técnicas	Técnicas	BioquímicaII	BioquímicaII	BioquímicaII
13:30-14:30	Operaciones	Operaciones	Higiene	Higiene	Broma Apli ²

¹Se utilizarán los viernes: 8, 15 y 22 de febrero.

²Se utilizarán los viernes: 15 de febrero, 22 de febrero y 1 de marzo.

HORARIO LABORATORIO Y SEMINARIOS

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 14 días, para prácticas y seminarios)

L1:

- 12 febrero al 1 de Marzo (14):
- 12 febrero al 20 febrero: Higiene Alimentaria.
- 21 febrero al 1 marzo: Bioquímica de los Alimentos.
- 4 marzo al 22 Marzo (14): Bioquímica II.
- 9 abril al 26 abril (14): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 29 abril al 17 mayo (14): Bromatología Aplicada.

Facultad de Veterinaria





L2:

- 12 febrero al 1 de Marzo (14): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 4 marzo al 22 Marzo (14):
 - 4 marzo al 12 marzo: Higiene Alimentaria.
 - 13 marzo al 21 marzo: Bioquímica de los Alimentos.
- 9 abril al 26 abril (14): Bromatología Aplicada.
- 29 abril al 17 mayo (14): Bioquímica II.

L3

- 12 febrero al 1 de Marzo (14): Bioquímica II.
- 4 marzo al 22 Marzo (14): Bromatología Aplicada.
- 9 abril al 26 abril (14):
 - 9 abril al 17 abril: Higiene Alimentaria.
 - 18 abril al 26 abril: Bioquímica de los Alimentos.
- 29 abril al 17 mayo (14): Técnicas de Análisis de los Alimentos.

Horario de Seminarios de operaciones básicas

Miércoles, 13 de febrero

16:00-17:30	1S2
17:30-19:00	2S1

Miércoles, 13 de marzo

16:00-17:30	2S1
17:30-19:00	2S2

Miércoles, 13 de abril

16:00-17:30	3S2
17:00-19:00	3S1

Horario de laboratorio de operaciones básicas

L1, L2 y L3

Se realizarán la semana del 6 al 10 de mayo de 15:30 a 19:30 horas

HORARIO TUTORÍAS

Se desarrollarán los lunes, martes y miércoles en dos sesiones de 1,5 horas (máximo 3 horas),

Lunes, 4 de marzo

16:00-17:30	Bioquímica II. 1T1	Bioquím. Alim. 1T3	Operaciones. 1T4
17:30-19:00	Bioquímica II. 1T2	Bioquím. Alim. 1T4	Operaciones. 1T1

Facultad de Veterinaria





Martes, 5 de marzo

16:00-17:30	Técnicas Anál. 1T1	Higiene. 1T3	Broma Apl. 1T4
17:30-19:00	Técnicas Anál. 1T2	Higiene. 1T4	Broma Apl. 1T1

Lunes, 11 de marzo

16:00-17:30	Bioquímica II. 1T3	Higiene. 1T2	Broma Apl. 1T2
17:30-19:00	Bioquímica II. 1T4	Higiene. 1T1	Broma Apl. 1T3

Martes, 12 de marzo

16:00-17:30	Técnicas Anál. 1T3	Bioauím. Alim. 1T1	Operaciones. 1T2
17:30-19:00	Técnicas Anál. 1T4	Bioquím. Alim. 1T2	Operaciones. 1T3

Lunes, 6 de mayo

16:00-17:30	Bioquímica II. 2T1	Bioauím. Alim. 2T3	Operaciones. 2T4
17:30-19:00	Bioquímica II. 2T2	Bioauím. Alim. 2T4	Operaciones. 2T1

Martes, 7 de mayo

16:00-17:30	Técnicas Anál. 2T1	Higiene. 2T3	Broma Apl. 2T4
17:30-19:00	Técnicas Anál. 2T2	Higiene. 2T4	Broma Apl. 2T1

Lunes, 13 de mayo

16:00-17:30	Bioquímica II. 2T3	Higiene. 2T2	Broma Apl. 2T2
17:30-19:00	Bioquímica II. 2T4	Higiene. 2T1	Broma Apl. 2T3

Martes, 14 de mayo

16:00-17:30	Técnicas Anál. 2T3	Bioauím. Alim. 2T1	Operaciones. 2T2
17:30-19:00	Técnicas Anál. 2T4	Bioquím. Alim. 2T2	Operaciones. 2T3