



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

(Aprobado en Junta de Facultad de 8 de mayo de 2012. Modificado en Junta de Facultad de 27-09-2012)

PRIMER CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Industrias Alimentarias I y II, 2 asignatura de 4,5 ECTS Gestión de la contaminación y Marketing y comportamiento y 4 asignaturas optativas de 3 créditos, Pimentón y otras especias, 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			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
1^{ER} CUATRIMESTRE				
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III (6)	36 h	3 h	18 h	3h
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV (6)	36 h	3 h	18 h	3h
GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA(4,5)	30 h	3h	9h	3 h
MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS(4,5)	27 h	4h	12h	2 h
SALUD PÚBLICA (3)	18 h	1,5 h	9 h	1,5 h
PIMENTÓN Y OTRAS ESPECIAS. COMPOSICIÓN Y CALIDAD (3).	16,5 h	4 h	8h	1,5 h
HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LA REGIÓN DE MURCIA (3)	18 h	3,5 h	7 h	1,5 h
ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA (3)	18 h	3,5 h	7 h	1,5 h
TECNOLOGÍA CULINARIA (3)	14 h	1,5 h	12 h	1,5 h

HORARIO GRUPO ÚNICO

CUARTO CURSO (primer cuatrimestre). Aula. Lasaosa. Coordinadora: Profra. Dra. D^a Encarnación Gómez Plaza (Industrias Alimentarias III).

Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11:30-12:30	I. Alimentarias III	I. Alimentarias III	I. Alimentarias IV	I. Alimentarias IV	I. Alimentarias III ¹ y IV ²
12:30-13:30	Marketing	Marketing	Gestión	Gestión	Salud Pública
13:30-14:30	Pimentón	Hábitos A.	Alimentos F y N	Tecnología C.	Salud Pública ³

¹I. Alimentarias III utilizará las 6 primeras semanas. ²I. Alimentarias IV utilizará de las 7 a la 12 semana. ³Salud Pública usará las semanas necesarias hasta completar el horario.

Facultad de Veterinaria





HORARIO LABORATORIO, SEMINARIOS y TUTORÍAS

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)

L1:

- 1 octubre al 16 octubre (10): Industrias Alimentaria III
- 17 octubre al 23 octubre (5): Salud Pública
- 8 noviembre al 21 noviembre (10): Gestión
- 22 noviembre al 5 diciembre (10): Industrias Alimentarias IV
- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Marketing

L2:

- 1 octubre al 8 octubre (5): Salud Pública
- 17 octubre al 30 octubre (10): Industrias Alimentaria III
- 8 noviembre al 21 de noviembre (10): Marketing
- 22 noviembre al 5 diciembre (10): Gestión
- 10 diciembre al 21 diciembre (10): Industrias Alimentarias IV

Asignaturas optativas

2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías que se celebrarán de 16:30 a 18:30 horas, según estipulen las correspondientes Guías Docentes.

No se programarán prácticas en este horario las semanas 4 y 6.

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pimentón	L1	L2			
Hábitos			L1	L2	
Alimentos F	L2	L1			
Tecnología			L2	L1	

Facultad de Veterinaria





SEGUNDO CUATRIMESTRE

8 asignaturas optativas

ASIGNATURAS/ECTS	Horas			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABO- RATORIO/ CLÍNICO	G. TUTORÍAS
2º CUATRIMESTRE				
RESTAURACIÓN COLECTIVA (3)	17	4	8	1,5
EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD TOXICOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS (3)	17	4	8	1,5
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ELABORADOS (3)	15	1,5	12	1,5
DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y CREACIÓN DE EMPRESAS (3)	18	4	7	1,5
AVANCES EN PROCESOS TECNOLÓGICOS DE CONTROL MICROBIANO (3)	15	1,5	12	1,5
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (3)	13,5	3	12	1,5
BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (3)	16	4	8	1,5
VIDA COMERCIAL DE LOS ALIMENTOS Y SUS ELABORADOS (3)	15	1,5	12	1,5

Se utilizarán las 8 primeras semanas del cuatrimestre para la impartición de todas las asignaturas optativas.

HORARIO GRUPO ÚNICO

CUARTO CURSO (segundo cuatrimestre). Aula. Lasaosa. Coordinadora: Profra. Dra. D^a Antonia María Jiménez Monreal (Restauración Colectiva).

Hora/Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30- 10:30	V. Comercial	Evaluación S.	Estrategias I.	Dirección E.	*
10:30-12:30	Avances P.T.	Biotecnología	Biología	Restauración C.	

* Se utilizara para completar las horas que falten de grupo único.



HORARIO LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías L1 y L2

De 15:00 a 17:30 horas

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Restauración	L1	L2			
Evaluación			L1	L2	
Estrategias	L2	L1			
Dirección			L2	L1	

De 17:30 a 20:00 horas

Asignaturas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Avances	L1	L2			
Biotecnología			L1	L2	
Biología	L2	L1			
V. Comercial			L2	L1	

PRACTICUM

Se realizará en de la semana 9 a la 15 a programar en las distintas empresas.

TFG

Prueba tribunal:

- Convocatoria de Junio: 2 de Julio 2013*.
- Convocatoria de Julio: 4 de septiembre 2013*.

*Modificado en Junta de Facultad de 27 de septiembre de 2012.