



TERCER CURSO
PRIMER CUATRIMESTRE

2 asignaturas con 6 ECTS; Nutrición Humana y Tecnología Alimentaria y 4 asignaturas de 4,5 ECTS; Toxicología Alimentaria, Alimentación y Cultura, Gestión y Calidad en la empresa alimentaria, Normalización y Legislación Alimentaria. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
Nutrición Humana (6 Créditos)	42 h	3 h	12 h	3 h
Tecnología Alimentaria I (6)	39 h	3 h	15 h	3 h
Toxicología Alimentaria (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
Alimentación y Cultura (4,5)	30 h	3 h	10 h	2 h
Gestión y Calidad en la empresa alimentaria (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h
Normalización y Legislación Alimentaria (4,5)	28 h	3 h	12 h	2 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo: Coordinador: Prof. Dr. D. Fulgencio Marín Iniesta (Tecnología Alimentaria I).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Nutrición	Nutrición	Nutrición	Tecnología	Tecnología
12:30-13:30	Toxicología	Toxicología	Alimentación	Alimentación	Tecnología
13:30-14:30	Gestión y C.	Gestión y C.	Normalización	Normalización	

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 2 intervalos de 14 días y 3 de 10 días para prácticas y seminarios)

L1:

- 26 septiembre al 7 octubre (10): Nutrición humana
- 10 octubre al 3 noviembre (14):
- 10 octubre a 21 octubre: Alimentación y Cultura.
- 24 octubre a 4 noviembre: Toxicología Alimentaria.
- 4 noviembre al 23 de noviembre (14): Tecnología alimentaria.
- 24 noviembre al 9 de diciembre (10): Gestión y Calidad.
- 12 diciembre a 23 diciembre (10): Normalización y Legislación.

L2:

- 26 septiembre al 7 octubre (10): Normalización y Legislación.
- 10 octubre al 3 noviembre (14): Tecnología alimentaria.
- 4 noviembre al 23 de noviembre (14):
- 4 noviembre a 14 noviembre: Alimentación y Cultura.
- 15 noviembre a 23 noviembre: Toxicología Alimentaria.
- 24 noviembre al 9 de diciembre (10): Nutrición humana
- 12 diciembre a 23 diciembre (10): Gestión y Calidad.
-

Facultad de Veterinaria





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, 14 de noviembre

16:00-17:30	Nutrición. 1T1	Toxicología. 1T4	
17:30-19:00	Tecnología. 1T1	Nutrición. 1T2	Tecnología. 1T4

Martes, 15 de noviembre

16:00-17:30	Alimentación. 1T4	Gestión. 1T1	
17:30-19:00	Normalización. 1T4	Gestión. 1T2	Tecnología. 1T3

Lunes, 21 de noviembre

16:00-17:30	Toxicología. 1T1	Nutrición. 1T3	
17:30-19:00	Toxicología. 1T2	Nutrición. 1T4	Normalización. 1T3

Martes, 22 de noviembre

16:00-17:30	Alimentación. 1T1	Gestión. 1T3	
17:30-19:00	Alimentación 1T2	Gestión. 1T4	Normalización. 1T1

Lunes, 28 de noviembre

16:00-17:30	Toxicología. 1T3	Tecnología. 1T2	
17:30-19:00	Alimentación. 1T3	Normalización. 1T2	

Martes, 29 de noviembre

16:00-17:30	Nutrición. 2T1	Toxicología. 2T4	
17:30-19:00	Gestión. 2T1	Normalización. 2T3	Alimentación. 2T4

Lunes, 12 de diciembre

16:00-17:30	Nutrición. 2T2	Tecnología. 2T3	
17:30-19:00	Alimentación. 2T1	Nutrición. 2T3	Tecnología. 2T2

Martes, 13 de diciembre

16:00-17:30	Normalización. 2T4	Gestión. 2T2	
17:30-19:00	Toxicología. 2T1	Gestión. 2T3	Normalización. 2T2

Lunes, 19 de diciembre

16:00-17:30	Alimentación. 2T2	Nutrición. 2T4	
17:30-19:00	Alimentación. 2T3	Tecnología. 2T1	Tecnología. 2T4

Martes, 20 de diciembre

16:00-17:30	Toxicología. 2T2	Gestión. 2T4	
17:30-19:00	Toxicología. 2T3	Normalización. 2T1	

Facultad de Veterinaria





SEGUNDO CUATRIMESTRE

3 asignaturas con 6 ECTS; Tecnología Alimentaria II, Industrias alimentarias I, Industrias alimentarias II y 3 asignatura de 4,5 ECTS; Análisis de riesgos en la industria alimentaria, Dietética y Fisiología y tratamiento postcosecha. Cada ECTS son 25 horas de trabajo con un 40% de presencialidad (10 horas presenciales).

ASIGNATURAS	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
Tecnología Alimentaria II (6)	39 h	3 h	15 h	3 h
Industrias alimentarias I (6)	36 h	3 h	18 h	3 h
Industrias alimentarias II (6)	36 h	3 h	18 h	3 h
Análisis de riesgos en la industria alimentaria (4,5)	27 h	3 h	13 h	2 h
Dietética (4,5)	30 h	2 h	11 h	2 h
Fisiología y tratamiento postcosecha (3)	18 h	2 h	8,5 h	1,5 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula José Luis Sotillo: Coordinador: Prof. Dr. D. Sancho Bañon Arias (Industrias Alimentarias I).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Tecnología II	Tecnología II	Tecnología II	Análisis	Análisis
12:30-13:30	Indus. A. I	Indus. A. I	Indus. A. I	Indus. A. II	Indus. A. II
13:30-14:30	Indus. A. II	Dietética	Dietética	Fisiología	Dietética ¹ Fisiología ²

¹Se utilizarán los viernes: 17 y 24 de febrero.

²Se utilizarán los viernes: 2, 9, 16 y 23 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 2 intervalos de 8 días, 2 de 10 días, y 2 de 12 días para prácticas y seminarios)

L1:

- 6 febrero a 17 febrero (10): Tecnología Alimentaria II.
- 20 febrero al 2 marzo (10): Análisis de riesgos.
- 5 marzo al 21 marzo (12): Industrias Alimentarias I.
- 22 marzo al 20 abril (12): Industrias Alimentarias II.
- 23 abril al 4 mayo (8): Dietética
- 7 mayo al 16 mayo (8): Fisiología y tratamiento postcosecha.

L2:

- 6 febrero a 17 febrero (10): Análisis de riesgos.
- 20 febrero al 2 marzo (10): Tecnología Alimentaria II.
- 5 marzo al 21 marzo (12): Industrias Alimentarias II.
- 22 marzo al 20 abril (12): Industrias Alimentarias I.
- 23 abril al 4 mayo (8): Fisiología y tratamiento postcosecha.
- 7 mayo al 16 mayo (8): Dietética
-

Facultad de Veterinaria





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 marzo

16:00-17:30	Análisis. 1T1	Dietética. 1T4	
17:30-19:00	Tecnología II. 1T1	Análisis. 1T2	Tecnología II. 1T4

Martes, 6 de marzo

16:00-17:30	Industrias A. I. 1T4	Fisiología y trat. 1T1	
17:30-19:00	Industria A. II. 1T4	Fisiología.. 1T2	Tecnología. 1T3

Lunes, 12 de marzo

16:00-17:30	Dietética. 1T1	Análisis. 1T3	
17:30-19:00	Toxicología. 1T2	Análisis. 1T4	Industria A. II. 1T3

Martes, 13 de mayo

16:00-17:30	Industrias A. I. 1T1	Fisiología y trat. 1T3	
17:30-19:00	Industrias A. I 1T2	Fisiología y trat. 1T4	Industria A. II. 1T1

Martes, 20 de mayo

16:00-17:30	Dietética. 1T3	Tecnología II. 1T2	
17:30-19:00	Industrias A. I. 1T3	Industria A. II. 1T2	

Lunes, 7 de mayo

16:00-17:30	Análisis. 2T1	Dietética. 2T4	
17:30-19:00	Fisiología y trat. 2T1	Industria A. II. 2T3	Industrias A. I. 2T4

Martes, 8 de mayo

16:00-17:30	Análisis. 2T2	Tecnología II. 2T3	
17:30-19:00	Industrias A. I. 2T1	Análisis. 2T3	Tecnología II. 2T2

Lunes, 14 de mayo

16:00-17:30	Industria A. II. 2T4	Fisiología y tra. 2T2	
17:30-19:00	Dietética. 2T1	Fisiología y tra. 2T3	Industria A. II. 2T2

Martes, 15 de mayo

16:00-17:30	Industrias A. I. 2T2	Análisis. 2T4	
17:30-19:00	Industrias A. I. 2T3	Tecnología II. 2T1	Tecnología II. 2T4

Miércoles, 16 de mayo

16:00-17:30	Dietética. 2T2	Fisiología y trat.2T4	
17:30-19:00	Dietética. 2T3	Industria A. II. 2T1	

Facultad de Veterinaria