



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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA I	40 h	6 h	12 h	3 h
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	33 h	6 h	18 h	3 h
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	33 h	6 h	18 h	3 h
PROPIEDADES FÍSICAS ALIMEN.	16 h	3 h	9 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS	38,5 h	5 h	-	1,5 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula: 0.2. Coordinador: Prof. Dr. D. Victor Meseguer Zapata (Operaciones Básicas)

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

¹Se utilizarán 7 viernes. ²Se utilizarán 3 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 2 intervalos de 8 días, 2 de 10 y 2 de 12 para prácticas y seminarios)

L1:

- 26 septiembre al 4 octubre (7): Propiedades físicas de los Alimentos.
- 5 octubre a 18 de octubre (7): Higiene Alimentaria.
- 19 octubre al 2de noviembre (10): Bioquímica I.
- 3 noviembre al 16 de noviembre (10): Bromatología Descriptiva.
- 17 noviembre al 2 diciembre (12): Química de los Alimentos.
- 5 diciembre al 23 de diciembre (12): Operaciones básicas.

L2:

- 26 septiembre al 4 octubre (7): Higiene Alimentaria.
- 5 octubre a 18 de octubre (7): Propiedades físicas de los Alimentos.
- 19 octubre al 2de noviembre (10): Bromatología Descriptiva.
- 3 noviembre al 16 de noviembre (10): Bioquímica I.
- 17 noviembre al 2 diciembre (12): Operaciones básicas.
- 5 diciembre al 23 de diciembre (12): Química de los Alimentos.

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

Martes, 15 de noviembre

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

Lunes, 21 de noviembre

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

Martes, 22 de noviembre

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

Lunes, 28 de noviembre

16:00-17:30	Bioquímica I. 1T3	Broma Des. 1T2
17:30-19:00	Bioquímica I. 1T4	Broma Des. 1T4

Martes, 29 de noviembre

16:00-17:30	Prop. Físicas 2T3	Quím. Alim. 2T1	
17:30-19:00	Prop. Físicas. 2T4	Quím. Alim. 2T2	Operaciones. 1T1

Lunes, 12 de diciembre

16:00-17:30	Operaciones. 2T2	Higiene. 2T1	
17:30-19:00	Operaciones. 2T4	Higiene. 2T2	Broma Des. 2T3

Martes, 13 de diciembre

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

Lunes, 19 de diciembre

16:00-17:30	Prop. Físicas. 2T1	Higiene. 2T3	
17:30-19:00	Prop. Físicas. 2T2	Higiene. 2T4	Operaciones. 1T3

Martes, 20 de diciembre

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

Facultad de Veterinaria





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	CRÉDITOS (horas)			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABORATORIO	G. TUTORÍAS
BIOQUÍMICA II	40 h	6 h	12 h	3 h
BROMATOLOGÍA APLICADA	30 h	6 h	20 h	4 h
TÉCNICAS DE ANÁLISIS ALIMEN.	25 h	4,5 h	13,5 h	2 h
BIOQUÍMICA ALIMENTOS.	30 h	5 h	8 h	2 h
HIGIENE ALIMENTARIA	29 h	3 h	11 h	2 h
OPERACIONES BÁSICAS	17 h	1,5 h	22,5	3 h

HORARIO CLASES TEÓRICAS

Aula 0.2: Coordinadora: Profra. Dra. Dña. María Jesús Periago Castón (Bromatología Aplicada).

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

¹Se utilizarán los viernes: 17 de febrero, 24 de febrero y 2 de marzo.

²Se utilizarán los viernes: 17 de febrero y 24 de febrero.

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 12 días, 2 de 10 y 2 de 7 para prácticas y seminarios)

L1:

- 6 febrero al 14 febrero (7): Higiene Alimentaria.
- 15 febrero al 23 febrero (7): Bioquímica de los Alimentos.
- 24 febrero al 8 Marzo (10): Bioquímica II.
- 9 marzo al 23 marzo (10): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 26 marzo al 24 abril (12): Operaciones básicas.
- 25 abril al 11 mayo (12): Bromatología Aplicada.

L2:

- 6 febrero al 14 febrero (7): Bioquímica de los Alimentos.
- 15 febrero al 23 febrero (7): Higiene Alimentaria.
- 24 febrero al 8 Marzo (10): Técnicas de Análisis de los Alimentos.
- 9 marzo al 23 marzo (10): Bioquímica II.
- 26 marzo al 24 abril (12): Bromatología Aplicada.
- 25 abril al 11 mayo (12): Operaciones básicas.

Facultad de Veterinaria





HORARIO TUTORÍAS

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

Lunes, 5 de marzo

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

Martes, 6 de marzo

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

Lunes, 12 de marzo

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

Martes, 13 de marzo

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

Martes, 20 de marzo

16:00-17:30	Bioauím. Alim. 1T1	Broma Apl. 1T4	
17:30-19:00	Bioquím. Alim. 1T3	Operaciones. 1T4	

Lunes, 7 de mayo

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

Martes, 8 de mayo

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

Lunes, 14 de mayo

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

Martes, 15 de mayo

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

Miércoles, 16 de mayo

16:00-17:30	Bioauím. Alim. 2T1	Broma Apl. 2T4	
17:30-19:00	Bioquím. Alim. 2T3	Operaciones. 2T4	

Facultad de Veterinaria

