

PROGRAMACIÓN GENERAL DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(Aprobado en Junta de Facultad de 3 de junio de 2014)

CUARTO CURSO

PRIMER 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			
	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).	14 h	4 h	10,5 h	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

Aula Lasaosa. Coordinador: Prof. Dr. D. M^a Dolores Garrido Fernández (Industrias Alimentarias IV).

	L	M	X	J	V
11:30-12:30	Ind. A. III	Ind. A. III	Ind. A. IV	Ind. A. IV	Ind. A. IV ¹ Salud Púb. ² Al.Funcionales ³
12:30-13:30	Alimentos Funcionales	Marketing	Gestión Cont.	Gestión Cont.	Ind. A. III ⁴ Marketing ⁵ Hab. Alimentarios ⁶
13:30-14:30	Tecnol. Culinaria	Marketing	Salud Pública	Hab. Alimentarios	Pimentón

1. Industrias Alimentarias IV deberá utilizar en este horario 6 semanas (semanas 1, 2, 3, 5, 6, y 7).
2. Salud Pública deberá utilizar en este horario 3 semanas (semanas 8, 9 y 10).
3. Alimentos funcionales deberá utilizar este horario 4 semanas (semanas 11, 12, 13 y 14)
4. Industrias Alimentarias III deberá utilizar en este horario 10 semanas (semanas 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).
5. Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos deberá utilizar este horario 1 semana (semana 12).
6. Hábitos Alimentarios deberá utilizar este horario 2 semanas (semanas 13 y 14)

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. Se programan 3 grupos, en caso de no ser necesario se eliminará el grupo L3.

Grupo 1 (L1):

- 8 Octubre al 22 Octubre (10): Industrias Alimentarias III.
- 23 Octubre al 5 Noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 6 Noviembre al 19 Noviembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.
- 20 Noviembre al 3 Diciembre (10): Salud Pública.
- 4 Diciembre al 18 Diciembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.

Grupo 2 (L2):

- 8 Octubre al 22 Octubre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 23 Octubre al 5 Noviembre (10): Industrias Alimentarias III.
- 6 Noviembre al 19 de Noviembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 20 Noviembre al 3 Diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.
- 4 Diciembre al 18 Diciembre (10): Salud Pública.

Grupo 3 (L3):

- 8 Octubre al 22 Octubre (10): Salud Pública.
- 23 Octubre al 5 Noviembre (10): Marketing y Comp. del Consumidor de Alimentos.
- 6 Noviembre al 19 de Noviembre (10): Industrias Alimentarias III.
- 20 Noviembre al 3 Diciembre (10): Industrias Alimentarias IV.
- 4 Diciembre al 18 Diciembre (10): Gestión de la Cont. en la Ind. Alimentaria.

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 L2), cuyo horario es de 16:30 a 18:30 horas, según estipulen las correspondientes Guías Docentes.

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

SEGUNDO CUATRIMESTRE

8 asignaturas optativas de 3 ECTS cada una: Restauración Colectiva; Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos; Estrategias de Innovación y Desarrollo de Alimentos Elaborados; Dirección Estratégica y Creación de Empresas; Avances en Procesos Tecnológicos de Control Microbiano; Biotecnología Alimentaria; Biología Molecular Aplicada a la Ciencia de los Alimentos; Vida Comercial de los Alimentos y sus Elaborados.

ASIGNATURAS/ECTS	Horas			
	G. ÚNICO	G. SEMINARIO	G. LABO-RATORIO	G. TUTORÍAS
2ª 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

Aula Lasaosa. Coordinador: Prof. Dr. D. Miguel Motas Guzmán (Evaluación de la Seguridad Toxicológica).

	L	M	X	J	V
8:30-10:30	V. Comercial	Evaluación S.	Estrategias I.	Dirección E.	1
10:30-12:30	Avances P.T.	Biotecnología	Restaur. C.	Biología Mol.	2

1. Estrategias de Innovación y Desarrollo de Alimentos Elaborados utilizará este horario en la semana 2. Restauración Colectiva utilizará este horario en la semana 3.
2. Dirección Estratégica y Creación de Empresas utilizará este horario en las semanas 2 y 3. Biología Molecular Aplicada a la Ciencia de los Alimentos utilizará este horario en la semana 4.

HORARIO LABORATORIO, SEMINARIOS Y TUTORÍAS

Se programan 2 grupos de Prácticas, Seminarios y Tutorías (L1 y L2), en caso de no ser necesario las asignaturas eliminarán el grupo L2.

De 15:00 a 17:30 horas

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

De 17:30 a 20:00 horas

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

PRACTICUM

Segundo Cuatrimestre (período ordinario): Se realizará de la semana 9 a la 15 (ambas inclusive) a programar en las distintas empresas.

Primer Cuatrimestre (período extraordinario): Se realizará de la semana 7 a la 13 (ambas inclusive) a programar en las distintas empresas.