

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CURSO 2012-2013
HORARIOS PRIMER CURSO

I CURSO: 1º SEMESTRE

(Docencia desde 24 septiembre hasta 25 de Enero)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	FISIOLOGÍA QUÍMICA INORGÁNICA	FISIOLOGÍA QUÍMICA INORGÁNICA	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
10-11	BROMATOLOGÍA	FISIOLOGÍA QUÍMICA INORGÁNICA	BROMATOLOGÍA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	BROMATOLOGÍA
11-12	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTACIÓN Y CULTURA*
12-13	INGENIERÍA ALIMENTARIA	INGENIERÍA ALIMENTARIA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	INGENIERÍA ALIMENTARIA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
13-14	ANÁLISIS QUÍMICO	ANÁLISIS QUÍMICO	ANÁLISIS QUÍMICO	ANÁLISIS QUÍMICO	ANÁLISIS QUÍMICO
	MICROBIOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA.
14-15					
15-16	INGENIERÍA QUÍMICA		INGENIERÍA QUÍMICA		INGENIERÍA QUÍMICA

I CURSO: 2º SEMESTRE

(Docencia desde 18 de febrero hasta 6 de junio)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
10-11	BROMATOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA BEBIDAS ALCOHOLICAS	BROMATOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA BEBIDAS ALCOHOLICAS	BROMATOLOGÍA
11-12	GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA IA	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA BEBIDAS ALCOHOLICAS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS*
12-13	BIOQUÍMICA ZONOSIS	GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA IA	BIOQUÍMICA	GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA IA	BIOQUÍMICA
13-14	INGENIERÍA ALIMENTARIA	INGENIERÍA ALIMENTARIA	ZONOSIS	INGENIERÍA ALIMENTARIA	ZONOSIS
14-15	ENVASADO	ENVASADO		ENVASADO	

COMPLEMENTO DE FORMACIÓN. TRONCAL. OPTATIVA.

LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CURSO 2012-2013
HORARIOS SEGUNDO CURSO

II CURSO: 1º SEMESTRE

(Docencia desde 24 septiembre hasta 25 de Enero)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10		NORMALIZACIÓN	NORMALIZACIÓN	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA IA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA IA
10-11	NORMALIZACIÓN	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
11-12	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA IA	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	Seminario Dietética y Nutrición	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
12-13	SALUD PÚBLICA	ECONOMÍA	SALUD PÚBLICA	ECONOMÍA	ECONOMÍA
13-14h	INTERACCIONES DIETA XENOBIÓTICOS	PROYECTOS	INTERACCIONES DIETA XENOBIÓTICOS	PROYECTOS	INTERACCIONES DIETA XENOBIÓTICOS
14-15		SEGURIDAD ALIMENTARIA	SEGURIDAD ALIMENTARIA	SEGURIDAD ALIMENTARIA	

II CURSO: 2º SEMESTRE

(Docencia desde 18 de febrero hasta 6 de junio)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10					
10-11	LACTOLOGÍA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	LACTOLOGÍA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	LACTOLOGÍA
11-12	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	DIETÉTICA APLICADA	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
12-13	DIETÉTICA APLICADA	AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	RESTAURACIÓN	DIETÉTICA APLICADA	RESTAURACIÓN
13-14	RESTAURACIÓN	TÉCNICAS DE MERCADO	TÉCNICAS DE MERCADO		TÉCNICAS DE MERCADO

TRONCAL. OPTATIVA.

**AULAS EN LAS QUE SE IMPARTIRÁN LAS ASIGNATURAS
CORRESPONDIENTES AL PRIMER SEMESTRE
DE PRIMER CURSO**

ASIGNATURA	AULA
ANÁLISIS QUÍMICO (CF)	A4
BIOQUÍMICA (CF)	B3
FISIOLOGÍA (CF)	A4
QUÍMICA INORGÁNICA (CF)	FACULTAD DE QUÍMICAS DEPARTAMENTO QUÍMICA INORGÁNICA (2º PLANTA)
INGENIERÍA QUÍMICA (CF)	AULA QC24 FACULTAD DE QUÍMICAS
MICROBIOLOGÍA (CF)	A2
BROMATOLOGÍA (T)	A4
INGENIERÍA ALIMENTARIA (T)	A4
ALIMENTACIÓN Y CULTURA (T)	B4
ALIMENTACIÓN Y CULTURA (T)*	A4*
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (T)	A4
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (T)	A4

**AULAS EN LAS QUE SE IMPARTIRÁN LAS ASIGNATURAS
CORRESPONDIENTES AL PRIMER SEMESTRE
DE SEGUNDO CURSO**

ASIGNATURA	AULA
SALUD PÚBLICA (T)	A8
ECONOMÍA (T)	A8
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (T)	A8
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN (T)	A8
NORMALIZACIÓN (T)	A8

PROYECTOS (T)	A8
SEGURIDAD ALIMENTARIA (OP)	A8
INTERACCIONES DIETA-XENOBIÓTICOS (OP)	A8
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA IA (OP)	A8

AULAS EN LAS QUE SE IMPARTIRÁN LAS ASIGNATURAS TRONCALES CORRESPONDIENTES AL SEGUNDO SEMESTRE DE PRIMER CURSO

ASIGNATURA	AULA
BROMATOLOGÍA (T)	A4
INGENIERÍA ALIMENTARIA (T)	A4
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (T)	A4
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (T)	B4
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (T)*	A4

AULAS EN LAS QUE SE IMPARTIRÁN LAS ASIGNATURAS TRONCALES CORRESPONDIENTES AL SEGUNDO SEMESTRE DE SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	AULA
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (T)	A8
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN (T)	A8

**AULAS EN LAS QUE SE IMPARTIRÁN LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS
CORRESPONDIENTES AL SEGUNDO SEMESTRE**

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE PRIMER CURSO

ASIGNATURA	AULA
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	A3
ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	A4
GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	A4
ZONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	A4
BEBIDAS ALCOHOLICAS	A4

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	AULA
LACTOLOGÍA	A8
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	A8
DIETÉTICA APLICADA	A8
TÉCNICAS DE MERCADO	A8
RESTAURACIÓN COLECTIVA	A8