



**UNIVERSIDAD DE LEÓN
FACULTAD DE VETERINARIA**

**PLAN DOCENTE
GRADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS**

Aprobado por la Junta de Facultad en sesión de 17 de mayo de 2023

Curso Académico 2023-2024

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORES RESPONSABLES DE ASIGNATURAS CURSO 2023-2024

1º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|--------------------------|----------------------------|
| Química I | Javier Martín Villacorta |
| Física | José Luis Marcos Menéndez |
| Biología y Microbiología | Juan Antonio Regil Cueto |
| Fisiología Humana | Beatriz San Miguel de Vega |

1º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|---------------------------------|------------------------------|
| Química II | José Cruz Feo Manga |
| Matemáticas y Estadística | Andrés Sáez Schwed |
| Bioquímica | Francisco Javier Rúa Aller |
| Análisis Químico e Instrumental | Fernando José Pereira García |

2º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Microbiología de los Alimentos | Jesús Ángel Santos Buelga |
| Análisis de los Alimentos | Miguel Prieto Maradona |
| Producción de Materias Primas | Pedro Álvarez Nogal |
| Bases de la Ingeniería Química | Olegario Martínez Morán |
| Fundamentos de la Nutrición | María del Camino García Fernández |

2º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|--|----------------------------|
| Química y Bioquímica de los Alimentos | José María Fresno Baro |
| Composición y Propiedades de los Alimentos | Teresa María López Díaz |
| Alimentación y Cultura | Óscar Fernández Álvarez |
| Operaciones Básicas | Olegario Martínez Morán |
| Toxicología Alimentaria | César Ordóñez Pascua |
| Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria | María Aránzazu Sulé Alonso |

3º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|--|-----------------------------------|
| Tecnología Alimentaria General | Avelino Álvarez Ordóñez |
| Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental | Elia Judith Martínez Torres |
| Salud Pública | Antonio Molina de la Torre |
| Nutrición Aplicada | María del Camino García Fernández |
| Análisis del Mercado Alimentario | Rosana Fuentes Fernández |

3º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|---|-----------------------------------|
| Tecnología de la Carne y del Pescado | Javier Mateo Oyagüe |
| Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos | María Mercedes López Fernández |
| Tecnología de las Frutas y Hortalizas | Montserrat González Raurich |
| Tecnología de las Bebidas Alcohólicas | Bernardo Prieto Gutiérrez |
| Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales | María Eugenia Tornadijo Rodríguez |
| Biotecnología Alimentaria (OP) | Jesús Ángel Santos Buelga |
| Fisiopatología de la Nutrición (OP) | María Victoria García Mediavilla |
| Tecnología del Envasado (OP) | Bernardo Prieto Gutiérrez |
| Inglés Científico-Técnico (OP) | Alfred Michael Markey |
| Técnicas rápidas en análisis microbiológico de alimentos (OP) | Jesús Ángel Santos Buelga |

4º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|---|---|
| Gestión de la Seguridad Alimentaria | M ^a del Rosario García Armesto |
| Calidad de los alimentos y su gestión en la Industria Alimentaria | Ángel Alegría González |
| Normalización y Legislación Alimentaria. Deontología | José María Rodríguez Calleja |
| Alimentación animal y Salud humana (OP) | Secundino López Puente |
| Interacciones medicamentos-alimentos (OP) | Ana María Sahagún Prieto |
| Nuevas Tecnologías de conservación de alimentos (OP) | María Mercedes López Fernández |
| Química y Tecnología culinarias (OP) | José María Fresno Baro |
| Recursos de Información y Comunicación Científico-Técnica | Vicente Martín Sánchez |

4º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Profesor Responsable |
|---|----------------------------------|
| Evaluación del riesgo | Miguel Prieto Maradona |
| Diseño de productos alimenticios | Andrés Otero Carballeira |
| Prácticas externas | Bernardo Prieto Gutiérrez |
| Biotecnología Alimentaria (OP) | Jesús Ángel Santos Buelga |
| Fisiopatología de la Nutrición (OP) | María Victoria García Mediavilla |
| Tecnología del Envasado (OP) | Bernardo Prieto Gutiérrez |
| Inglés Científico-Técnico (OP) | Alfred Michael Markey |
| Técnicas rápidas en análisis microbiológico de alimentos (OP) | Jesús Ángel Santos Buelga |
| Trabajo fin de grado | José María Fresno Baro |

La Decana,

Fdo: María Teresa Carbajo Rueda

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CALENDARIO DE EVALUACIÓN

CURSO 2023-2024

1º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|--------------------------|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Química I | 8 febrero | 9,00 | 5 |
| Física | 29 enero | 16,00 | 5 |
| Biología y Microbiología | 5- febrero | 9,00 | 5 |
| Fisiología Humana | 1-febrero | 9,00 | 5 |

1º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|---------------------------------|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Química II | 27-junio | 9,00 | 5 |
| Matemáticas y Estadística | 3-julio | 9,00 | 5 |
| Bioquímica | 1 julio | 12,00 | 5 |
| Análisis Químico e Instrumental | 25-junio | 12,00 | 5 |

2º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|--------------------------------|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Microbiología de los Alimentos | 29-enero | 12,00 | 6 |
| Análisis de los Alimentos | 2-febrero | 12,00 | 6 |
| Producción de Materias Primas | 9-febrero | 12,00 | 6 |
| Bases de la Ingeniería Química | 7-febreto | 12,00 | 6 |
| Fundamentos de la Nutrición | 31-enero | 12,00 | 6 |

2º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|---------------------------------------|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Química y Bioquímica de los Alimentos | 21-junio | 12,00 | 6 |
| Composición y Prop. de los Alimentos | 3 julio | 12,00 | 6 |
| Alimentación y Cultura | 26 junio | 12,00 | 6 |
| Operaciones Básicas | 27-junio | 12,00 | 6 |
| Toxicología Alimentaria | 1-julio | 9,00 | 6 |
| Gestión Econ. y Comer. Empresa Alim. | 2-julio | 12,00 | 6 |

3º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|--|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Tecnología Alimentaria General | 30-enero | 12,00 | 8 |
| Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental | 5-febrero | 16,00 | 8 |
| Salud Pública | 1-febrero | 12,00 | 8 |
| Nutrición Aplicada | 7-febrero | 9,00 | 8 |
| Análisis del Mercado Alimentario | 9-febrero | 9,00 | 8 |

3º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|--|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Tecnología de la Carne y del Pescado | 27-junio | 16,00 | 8 |
| Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos | 21-junio | 16,00 | 8 |
| Tecnología de las Frutas y Hortalizas | 1-julio | 16,00 | 8 |
| Tecnología de las Bebidas Alcohólicas | 2-julio | 16,00 | 8 |
| Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales | 25-junio | 16,00 | 8 |
| Bioteología Alimentaria (OP) | 26 junio | 16,00 | 8 |
| Fisiopatología de la Nutrición (OP) | 28 junio | 12,00 | 8 |
| Tecnología del Envasado (OP) | 25 junio | 9,00 | 8 |

4º CURSO, 1º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|---|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Gestión de la Seguridad Alimentaria | 2-febrero | 9,00 | 11 |
| Calidad de los alimentos y su gestión en la Industria Alimentaria | 29-enero | 9,00 | 11 |
| Normalización y Legislación Alimentaria. Deontología | 8-febrero | 12,00 | 11 |
| Alimentación animal y Salud humana (OP) | 6-febrero | 9,00 | 11 |
| Interacciones medicamentos-alimentos (OP) | 5-febrero | 12,00 | 11 |
| Nuevas Tecnologías de conservación de alimentos (OP) | 31-enero | 9,00 | 11 |
| Química y Tecnología culinarias (OP) | 30-enero | 9,00 | 11 |
| Recursos de Información y Comunicación Científico-Técnica (OP) | 6-febrero | 12,00 | 11 |

4º CURSO, 2º cuatrimestre

| Asignatura | Extraordinaria | | |
|---|----------------|-------|------|
| | Día | Hora | Aula |
| Evaluación del riesgo | 28 junio | 9,00 | 11 |
| Diseño de productos alimenticios | 21 junio | 9,00 | 11 |
| Prácticas externas | 26-junio | 9,00 | 11 |
| Técnicas rápidas en análisis microbiológico de alimentos (OP) | 2-julio | 9,00 | 11 |
| Inglés Científico-Técnico (OP) | 28-junio | 16,00 | 11 |
| Trabajo fin de grado | | | |

La Decana,

Fdo: María Teresa Carbajo Rueda