



**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 16 de mayo de 2024

Curso Académico 2024-2025

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORES RESPONSABLES DE ASIGNATURAS CURSO 2024-2025

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	Leonardo Fernández Suárez
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	Sara Oulali Fernández
Operaciones Básicas	Olegario Martínez Morán
Toxicología Alimentaria	César Ordóñez Pascua
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria	Lucía Valero Manso

3º CURSO, 1º cuatrimestre

Asignatura	Profesor Responsable
Tecnología Alimentaria General	Avelino Álvarez Ordóñez
Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental	Silvia González Rojo
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 2024-2025

1º CURSO, 1º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Química I	4 febrero	9,00	5
Física	28 enero	12,00	5
Biología y Microbiología	7- febrero	12,00	5
Fisiología Humana	31-enero	12,00	5

1º CURSO, 2º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Química II	23-junio	12,00	5
Matemáticas y Estadística	2-julio	9,00	5
Bioquímica	26-junio	9,00	5
Análisis Químico e Instrumental	30-junio	12,00	5

2º CURSO, 1º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Microbiología de los Alimentos	5-febrero	12,00	6
Análisis de los Alimentos	29-enero	12,00	6
Producción de Materias Primas	7-febrero	16,00	6
Bases de la Ingeniería Química	3-febrero	9,00	6
Fundamentos de la Nutrición	27-enero	12,00	6

2º CURSO, 2º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Química y Bioquímica de los Alimentos	20-junio	12,00	6
Composición y Prop. de los Alimentos	2 julio	12,00	6
Alimentación y Cultura	25 junio	12,00	6
Operaciones Básicas	26-junio	12,00	6
Toxicología Alimentaria	30-junio	9,00	6
Gestión Econ. y Comer. Empresa Alim.	1-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	3-febrero	12,00	8
Nutrición Aplicada	28-enero	9,00	8
Análisis del Mercado Alimentario	7-febrero	9,00	8

3º CURSO, 2º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Tecnología de la Carne y del Pescado	27-junio	12,00	8
Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos	23-junio	9,00	8
Tecnología de las Frutas y Hortalizas	1-julio	9,00	8
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	20-junio	16,00	8
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales	25-junio	9,00	8
Bioteología Alimentaria (OP)	30 junio	16,00	8
Fisiopatología de la Nutrición (OP)	26 junio	16,00	8
Tecnología del Envasado (OP)	2 julio	16,00	8

4º CURSO, 1º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Gestión de la Seguridad Alimentaria	27-enero	9,00	11
Calidad de los alimentos y su gestión en la Industria Alimentaria	6-febrero	9,00	11
Normalización y Legislación Alimentaria. Deontología	31-enero	9,00	11
Alimentación animal y Salud humana (OP)	30-enero	9,00	11
Interacciones medicamentos-alimentos (OP)	5-febrero	9,00	11
Nuevas Tecnologías de conservación de alimentos (OP)	4-febrero	12,00	11
Química y Tecnología culinarias (OP)	29-enero	9,00	11
Recursos de Información y Comunicación Científico-Técnica (OP)	3-febrero	16,00	11

4º CURSO, 2º cuatrimestre

Asignatura	Extraordinaria		
	Día	Hora	Aula
Evaluación del riesgo	1 julio	16,00	11
Diseño de productos alimenticios	20 junio	9,00	11
Prácticas externas	25-junio	16,00	11
Técnicas rápidas en análisis microbiológico de alimentos (OP)	27-junio	9,00	11
Inglés Científico-Técnico (OP)	27-junio	16,00	11
Trabajo fin de grado			

La Decana,

Fdo: María Teresa Carbajo Rueda