

OFERTA DE OPTATIVIDAD CURSO 2017-18

1. GRADO EN FARMACIA

PRIMER SEMESTRE					
Banda horaria 8,30	Aulas	Banda horaria 11,30	Aulas	Banda horaria 16,00	Aulas
Radiofarmacia	5	Radiofarmacia	5	Virología y Micología Clínica	5
Geología Aplicada a la Farmacia	6	Geología Aplicada a la Farmacia	6	Geología Aplicada a la Farmacia	11
Química Bioinorgánica	7	Estadística Computacional en Farmacia	7	Estadística Computacional en Farmacia	7
Hidrología Farmacéutica	8	Hidrología Farmacéutica	8	Química Avanzada del Fármaco	10
Patología Molecular (Inglés)	12	Biotecnología Vegetal Aplicada a la Farmacia	12	Patología Molecular	12
Dietética y Dietoterapia	10	Desarrollo Galénico de Medicamentos	10		
SEGUNDO SEMESTRE					
Banda horaria 8,30	Aulas	Banda horaria 11,30	Aulas	Banda horaria 16,00 Aulas	Aulas
Historia de la Farmacia y Patrimonio Farmacéutico	3	Química Bioinorgánica	3	Química Bioinorgánica	3
Etnobotánica, Aerobiología y Gestión de Recursos Vegetales con interés en Farmacia	4	Atención Farmacéutica	4	Atención Farmacéutica	4
Parásitos e Inmunidad	5	Alteraciones del Organismo Humano: Pruebas Funcionales (semipresencial)	5	Alteraciones del Organismo Humano: Pruebas Funcionales (semipresencial)	5
Farmacología Aplicada a Especialidades Farmacéuticas Publicitarias	7	Procesos de Separación	6		

2. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PRIMER SEMESTRE							
OP1	Aulas	OP2	Aulas	OP5	Aulas	OP6	Aulas
Química Agrícola	16	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios	16	Plantas Transgénicas y Alimentación	18	Bioprocesos Industriales	18
Industrias Alimentarias de Origen Animal	12	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria	12	Tecnología de Bebidas Alcohólicas	12	Plantas de Interés Alimentario	12
						Enzimología de los Alimentos	17
SEGUNDO SEMESTRE							
OP3	Aulas	OP4	Aulas				
Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	16	Química de los fármacos y marcadores orgánicos en los alimentos. Trazabilidad	16				
Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos	12	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición	12				
Biología Molecular Aplicada a los Alimentos	17						

3. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

PRIMER SEMESTRE							
OP1	Aula	OP2	Aula	OP5	Aula	OP6	Aula
Farmacología y Nutrición	9	Análisis Sensorial	9	Nutracéuticos y Fitoterapia	9	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	9
Educación Nutricional Propuestas Didácticas	12	Inglés Específico	17	Alimentación y Envejecimiento (semipresencial)	12	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición (semipresencial)	12
Cáncer y Alimentación	17			Cáncer y Alimentación	17		
SEGUNDO SEMESTRE							
OP3	Aula	OP4	Aula				
Psiquiatría y Nutrición	9	Metodología Científica	9				
Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición	12	Nutrición Enteral y Parenteral	12				
		Alimentación y Crecimiento Fetal	17				