

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PRIMER CURSO

| CÓD | TIPO | ANUAL | | | | ECTS | | | |
|--------------------------------|------|--|--|------|-------|------|--|--|-----------|
| 11183 | FB | Biología de los Microorganismos y de las Plantas | | | | 9 | | | |
| 11185 | FB | Fundamentos Químicos para la Ciencia y Tecnología de Alimentos | | | | 12 | | | |
| CÓD | TIPO | SEMESTRE A | | ECTS | CÓD, | TIPO | SEMESTRE B | | ECTS |
| 11218 | O | Alimentación y Cultura | | 4,5 | 11188 | FB | Bioquímica | | 6 |
| 11184 | FB | Fundamentos Físicos par la Ciencia y Tecnología de Alimentos | | 6 | 11190 | FB | Fisiología Humana | | 4,5 |
| 11187 | FB | Fundamentos Matemáticos | | 6 | 11186 | FB | Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos | | 7,5 |
| | | | | | 11200 | O | Producción de Materias Primas de Origen Animal | | 4,5 |
| TOTAL ECTS PRIMER CURSO | | | | | | | | | 60 |

SEGUNDO CURSO

| CÓD | TIPO | SEMESTRE A | | ECTS | CÓD, | TIPO | SEMESTRE B | | ECTS |
|---------------------------------|------|---|--|------|-------|------|--|--|-----------|
| 11189 | FB | Bioestadística | | 6 | 11196 | O | Análisis Químico I | | 4,5 |
| 11192 | O | Composición Química de los Alimentos | | 6 | 11191 | FB | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria | | 6 |
| 11202 | O | Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria I | | 6 | 11215 | O | Nutrición Humana | | 7,5 |
| 11201 | O | Producción de Materias Primas de Origen Vegetal | | 4,5 | 11203 | O | Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria II | | 6 |
| 11194 | O | Propiedades Físicas de los Alimentos I | | 6 | 11195 | O | Propiedades Físicas de los Alimentos II | | 7,5 |
| TOTAL ECTS SEGUNDO CURSO | | | | | | | | | 60 |

TERCER CURSO

| CÓD | TIPO | SEMESTRE A | | ECTS | CÓD, | TIPO | SEMESTRE B | | ECTS |
|--------------------------------|------|--|--|------|-------|------|---|--|-----------|
| 11197 | O | Análisis y Control de Calidad de Alimentos I | | 6 | 11198 | O | Análisis y Control de Calidad de Alimentos II | | 4,5 |
| 11199 | O | Análisis Químico II | | 4,5 | 11216 | O | Dietética | | 4,5 |
| 11212 | O | Ingeniería de la Calidad en la Industria Alimentaria | | 4,5 | 11211 | O | Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria | | 4,5 |
| 11209 | O | Microbiología e Higiene de Alimentos I | | 4,5 | 11208 | O | Microbiología e Higiene de Alimentos II | | 4,5 |
| 11217 | O | Salud Pública | | 4,5 | 11214 | O | Normalización y Gestión Alimentaria | | 4,5 |
| 11193 | O | Transformaciones Químicas en el Procesado de Alimentos | | 7,5 | 11204 | O | Procesado de Alimentos I | | 6 |
| TOTAL ECTS TERCER CURSO | | | | | | | | | 60 |

CUARTO CURSO

| CÓD | TIPO | SEMESTRE A | | ECTS | CÓD, | TIPO | SEMESTRE B | | ECTS |
|--------------------------------|-------|--|--|------|-------------------------------------|-------|------------------------|--|-----------|
| 11207 | O | Biotecnología Alimentaria | | 4,5 | OPTATIVAS GENERALES (Elegir cuatro) | | | | |
| 11206 | O | Envases y Embalajes | | 4,5 | | OPT-G | Optativa General 1 | | 4,5 |
| 11213 | O | Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria | | 4,5 | | OPT-G | Optativa General 2 | | 4,5 |
| 11205 | O | Procesado de Alimentos II | | 6 | | OPT-G | Optativa General 3 | | 4,5 |
| 11210 | O | Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios | | 4,5 | | OPT-G | Optativa General 4 | | 4,5 |
| | OPT-G | Lenguas / Prácticas Externas / Actividades | | 6 | | O | Trabajo Final de Grado | | 12 |
| TOTAL ECTS CUARTO CURSO | | | | | | | | | 60 |

RESUMEN TITULACIÓN GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

| TIPO DE ASIGNATURA | | ECTS |
|------------------------------|------------------------|------------|
| FB | FORMACIÓN BÁSICA | 63 |
| O | OBLIGATORIAS | 141 |
| OPT-G | OPTATIVA GENERAL | 24 |
| | TRABAJO FINAL DE GRADO | 12 |
| TOTAL ECTS TITULACIÓN | | 240 |