

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud

1^{er} CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo*	Semestre
5145	Biología General	6	Básica (S)	1
5146	Matemáticas	6	Básica (C)	1
5147	Química General	6	Básica (C)	1
5148	Química Orgánica	6	Básica (C)	1
5149	Física Aplicada	6	Básica (S)	1
5150	Microbiología	6	Básica (S)	2
5151	Fisiología Humana	6	Básica (S)	2
5152	Bioquímica	6	Básica (S)	2
5153	Fundamentos de la Ingeniería Química	6	Obligatoria	2
5154	Alimentación y Cultura	3	Obligatoria	2
5155	Inglés Técnico	3	Obligatoria	2

* RAMA DE CONOCIMIENTO DE ASIGNATURAS DE FORMACIÓN BÁSICA: A: Artes y Humanidades, C: Ciencias, S: Ciencias de la Salud, J: Ciencias Sociales y Jurídicas e I: Ingeniería y Arquitectura.

2^o CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
5156	Biología Molecular	6	Básica (S)	1
5157	Técnicas de Análisis	6	Básica (C)	1
5158	Métodos para la Calidad y el Control de Medidas	6	Básica (S)	1
5159	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I	4,5	Obligatoria	1
5160	Microbiología y Parasitología de los Alimentos I	4,5	Obligatoria	1
5161	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	3	Obligatoria	1
5162	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria II	4,5	Obligatoria	2
5163	Microbiología y Parasitología de los Alimentos II	4,5	Obligatoria	2
5164	Química y Bioquímica de los Alimentos	6	Obligatoria	2
5165	Producción de Materias Primas	4,5	Obligatoria	2
5166	Bromatología I	6	Obligatoria	2
5167	Análisis Sensorial de los Alimentos	4,5	Obligatoria	2

3^{er} CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
5168	Bromatología II	4,5	Obligatoria	1
5169	Tecnología de los Alimentos I	4,5	Obligatoria	1
5170	Nutrición	6	Obligatoria	1
5171	Toxiinfecciones Alimentarias	6	Obligatoria	1
5172	Legislación y Normalización Alimentarias	3	Obligatoria	1
5173	Salud Pública	3	Obligatoria	1
5174	Sistemas de Gestión de Calidad	3	Obligatoria	1
5175	Bromatología III	4,5	Obligatoria	2
5176	Tecnología de los Alimentos II	4,5	Obligatoria	2
5177	Dietética	6	Obligatoria	2
5178	Toxicología Abiótica de los Alimentos	3	Obligatoria	2

5179	Biología Alimentaria	6	Obligatoria	2
5180	Restauración Colectiva	3	Obligatoria	2
5181	Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria	3	Obligatoria	2

4º CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
5182	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	6	Obligatoria	1
5183	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatoria	1
5184	Gestión Medioambiental de la Industria Alimentaria	6	Obligatoria	1
5185	Prácticas Externas ⁽¹⁾	12	Obligatoria	2
5186	Trabajo Fin de Grado ⁽²⁾	12	Obligatoria	2

OPTATIVAS ⁽³⁾: Elegir 18 créditos: dos asignatura en el primer semestre (12 créditos) y otras dos en el segundo (6 créditos)

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
6739	Alimentos y Propiedades Saludables	6	Optativa	1
7563	Sostenibilidad en la Industria Alimentaria	6	Optativa	1
6741	Tecnología de Productos Derivados de Cereales y Bebidas Alcohólicas	6	Optativa	1
6742	Diseño y Desarrollo de Productos Cárnicos	6	Optativa	1
6743	Nuevas Tendencias en Alimentación Humana	3	Optativa	2
6744	Educación para la Salud en Alimentación y Nutrición	3	Optativa	2
6745	Instrumentación para el Control de Procesos en la Industria Alimentaria	3	Optativa	2
6746	Avances en Análisis y Control de Calidad de Alimentos	3	Optativa	2
6747	Nuevas Tecnologías en la Conservación y Transformación de Alimentos	3	Optativa	2
6748	Vida Comercial de los Alimentos Procesados	3	Optativa	2

RESTRICCIONES DE MATRÍCULA

El estudiante deberá matricularse de un máximo de 72 créditos anuales.

El estudiante deberá matricularse en las asignaturas de formación básica y obligatorias no superadas de cursos inferiores.

- (1) Para matricularse de la asignatura Prácticas Externas es necesario haber superado las asignaturas básicas (66 créditos) y un mínimo de 150 créditos del total del Título.
- (2) Para matricularse del Trabajo Fin de Grado es necesario haber superado un mínimo de 156 créditos y tener matriculados los créditos que restan para completar el plan de estudios.
La matrícula otorga el derecho a ser calificado.
El Trabajo Fin de Grado se podrá matricular en el plazo oficial o en el plazo establecido por el Centro al principio del segundo semestre.
El Trabajo Fin de Grado puede cursarse en el segundo o primer semestre.

UNIVERSIDAD DE BURGOS
FACULTAD DE CIENCIAS
Curso 2016/2017

137

CRÉDITOS POR CURSO

CURSOS	Formación Básica	Obligatorias	Optativas	Trabajo Fin de Grado	TOTAL
1	48	12	--	--	60
2	18	42	--	--	60
3	--	60	--	--	60
4	--	30	18	12	60
TOTAL	66	144	18	12	240

