

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud

### 1<sup>er</sup> CURSO

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

\* 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.

### 2º CURSO

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

### 3<sup>er</sup> CURSO

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

UNIVERSIDAD DE BURGOS  
**FACULTAD DE CIENCIAS**  
*Curso 2013/2014*

*GCIENTAL*

5177	Dietética	6	Obligatoria	2º
5178	Toxicología Abiótica de los Alimentos	3	Obligatoria	2º
5179	Biotecnología Alimentaria	6	Obligatoria	2º
5180	Restauración Colectiva	3	Obligatoria	2º
5181	Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria	3	Obligatoria	2º

**4º CURSO**

<b>Código</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>Tipo</b>	<b>Semestre</b>
5182	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	6	Obligatoria	1º
5183	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatoria	1º
5184	Gestión Medioambiental de la Industria Alimentaria	6	Obligatoria	1º
5185	Prácticas Externas <sup>(1)</sup>	12	Obligatoria	2º
5186	Trabajo Fin de Grado <sup>(2)</sup>	12	Obligatoria	2º

**OPTATIVAS <sup>(3)</sup>: Elegir 18 créditos: dos asignatura en el primer semestre (12 créditos) y otras dos en el segundo (6 créditos)**

<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>Tipo</b>	<b>Semestre</b>
6739	Alimentos y Propiedades Saludables	6	Optativa	1
6740	Aprovechamiento de Subproductos de 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 en cursos anteriores.

- (1) Para matricularse de la asignatura Prácticas Externas es necesario haber superado todas 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 todas las asignaturas básicas (66 créditos) y un mínimo de 168 créditos del total del Título. El Trabajo Fin de Grado se podrá matricular también al inicio del segundo semestre. En el momento de la presentación del Trabajo Fin de Grado el alumno deberá tener superados todos los demás créditos necesarios para el Título de grado, esto es, 228 créditos. Se podrá solicitar la movilidad del Trabajo Fin de Grado al primer semestre.

UNIVERSIDAD DE BURGOS  
FACULTAD DE CIENCIAS  
Curso 2013/2014

GCIENTAL

**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
<b>TOTAL</b>	<b>66</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>240</b>

**ADAPTACIONES DE LOS PLANES A EXTINGUIR: TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS**

LICENCIADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Plan 1999)	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
ASIGNATURAS	CRÉDITOS RECONOCIDOS	TIPO**	ASIGNATURAS QUE SE IMPIDE CURSAR
Bromatología	15	OB	Bromatología I, II y III
Microbiología de los Alimentos	9	OB	Microbiología y Parasitología de los Alimentos I y II
Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	9	OB	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I y II
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	OB	Química y Bioquímica de los Alimentos
Nutrición Humana	6	OB	Nutrición
Producción de Materias Primas	4,5	OB	Producción de Materias Primas
Alimentación y Cultura	3	OB	Alimentación y Cultura
Salud Pública	3	OB	Salud Pública
Tecnología de los Alimentos	9	OB	Tecnología de los Alimentos I y II
Toxi-infecciones alimentarias	6	OB	Toxiinfecciones Alimentarias
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	3	OB	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
Normalización y Legislación Alimentaria	3	OB	Normalización y Legislación Alimentaria
Nutrición y Dietética	6	OB	Dietética

\*\*Tipología de las asignaturas:

OB: Obligatorias