

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud  
 Modalidad: Presencial

### 1<sup>er</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>er</sup> 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	Biotecnología 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 <sup>(1)</sup>	12	Obligatoria	1/2
5186	Trabajo fin de grado <sup>(2)</sup>	12	Trabajo fin de grado	2

**OPTATIVAS: Elegir 18 créditos: dos asignaturas en el primer semestre (12 créditos) y otras dos en el segundo semestre (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
6746	Avances en análisis y control de calidad de alimentos	3	Optativa	2
8125	Etiquetas limpias (clean label): un reto tecnológico para la industria alimentaria	3	Optativa	2
8126	Procesos y productos biotecnológicos	3	Optativa	2
8127	La comercialización de los alimentos y la respuesta del consumidor	3	Optativa	2

**RESTRICCIONES DE MATRÍCULA**

**El alumnado deberá matricularse de un máximo de 72 créditos anuales.**

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

<sup>(1)</sup> 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.

Las Prácticas externas pueden cursarse en el primer o segundo semestre.

<sup>(2)</sup> 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.

Se podrá solicitar la movilidad del Trabajo fin de grado al primer semestre.

**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>