GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud
Campo de estudio: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Modalidad: Presencial

1er CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo*	Semestre
5145	Biología general	6	Básica (CA)	1
5146	Matemáticas	6	Básica (ME)	1
5147	Química general	6	Básica (Q)	1
5148	Química orgánica	6	Básica (Q)	1
5149	Física aplicada	6	Básica (CA)	1
5150	Microbiología	6	Básica (CA)	2
5151	Fisiología humana	6	Básica (CB)	2
5152	Bioquímica	6	Básica (CA)	2
5153	Fundamentos de la ingeniería química	6	Obligatoria	2
5154	Alimentación y cultura	3	Obligatoria	2
5155	Inglés técnico *(esta asignatura se imparte en inglés)*	3	Obligatoria	2

** Campo de estudio de las asignaturas de formación básica: CA: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos; ME: Matemáticas y estadística; Q: Química; CB: Ciencias biomédicas; BB: Bioquímica y biotecnología.*

2º CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
5156	Biología molecular	6	Básica (BB)	1
5157	Técnicas de análisis	6	Básica (CA)	1
5158	Métodos para la calidad y el control de medidas	6	Básica (CA)	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

3er 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 [(1)] *(esta asignatura se imparte en español o en inglés)*	12	Obligatoria	1/2
5186	Trabajo fin de grado [(2)] *(esta asignatura se imparte en español o en inglés)*	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 podrá 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.

(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.

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

(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.

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
TOTAL	**66**	**144**	**18**	**12**	**240**