

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Plan 2001

CURSO SEGUNDO

COD	ABR	ASIGNATURA	DEPARTAMENTO	TIPO	TEO	PRA	CUA
1031121	ACA	ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (Análisis y Control de calidad de los alimentos)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	T	3,0	2,5	2
1031122	DYN	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN (Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. Alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	T	3,0	3,0	1
1031127	DPI	DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES DE PROCESADO DE ALIMENTOS (Fundamentos de proyectos)	INGENIERÍA QUÍMICA	T	1,5	3,0	1
1031123	EGE	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA (Economía y administración de empresas)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS + COMERCIALIZ. E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	T	4,5	1,5	1
1031129	EST-TC	ESTANCIAS -CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS- (Estancias y/o visitas a industrias alimentarias)		T	0,0	5,0	
103112A	MIN	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL (Microorganismos de interés industrial. Fermentaciones industriales. Productos de interés industrial obtenidos mediante microorganismos. Producción de metabolitos primarios y secundarios. Mejora y desarrollo de cepas)	MICROBIOLOGÍA	OB	4,5	1,5	1
1031125	NLA	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (Normalización en bromatología. Derecho alimentario. Principios y aplicaciones. Deontología)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	T	3,0	1,5	2
1031126	SP	SALUD PÚBLICA (Servicios de Salud pública y alimentación. Higiene personal)	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA	T	3,0	1,5	1
1031128	TAL	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Elaboración. Conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Tecnología culinaria)	INGENIERÍA QUÍMICA	T	7,5	2,0	1

OPTATIVAS

COD	ABR	ASIGNATURA	DEPARTAMENTO	TIPO	TEO	PRA	CUA
10311A1	ANH	ASPECTOS CLÍNICOS DE LA NUTRICIÓN HUMANA (Salud y Nutrición Clínica. Valoración clínica del estado nutricional)	MEDICINA	OP	3,0	1,5	1
10311A2	BMA	BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA ALIMENTACIÓN (Manipulación del DNA y expresión de genes. Manipulación de células. Uso de la biotecnología en la industria alimentaria)	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II	OP	3,0	1,5	2
10311A6	CGL	CONTROL Y GESTIÓN DE LABORATORIOS ANALÍTICOS (Control de calidad inter e intralaboratorios. Gestión de laboratorios analíticos. Normas de buenas prácticas de laboratorio)	QUÍMICA ANALÍTICA	OP	3,0	1,5	1
10311A7	FAP	FISICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS (Procesos fisicoquímicos en el tratamiento de los alimentos. Calor, frío, radiaciones ionizantes, agentes químicos)	FISICOQUÍMICA	OP	3,0	1,5	2
10311A4	FPRE	FISIOLOGÍA DE LA POST-RECOLECCIÓN (Naturaleza y valor nutritivo de las cosechas. Cambios tras la recolección y el almacenamiento)	FISIOLOGÍA VEGETAL	OP	3,0	1,5	2
10311A3	FN	FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN (Bases fisiológicas de los principales sistemas en relación con los problemas nutricionales. Fisiopatología de las alteraciones directamente relacionadas con problemas nutricionales)	FISIOLOGÍA	OP	3,0	1,5	2
10311A8	GA	GRASAS Y ACEITES (Naturaleza, materias primas y utilización industrial de grasas y aceites)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	OP	3,0	1,5	1
10311A9	IEN	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA (Materias primas, procesos de elaboración y control de calidad de vinos)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	OP	3,0	1,5	1
10311B1	LAC	LACTOLOGÍA (Obtención de leche. Conservación de productos lácteos)	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	OP	3,0	1,5	1
10311B5	TCV	TECNOLOGÍA DE CONSERVAS VEGETALES (Tratamientos previos. Lavado, pelado, escaldado, esterilización y envasado. Tecnología de zumos, néctares y cremogenados. Encurtidos. Aceitunas de mesa)	INGENIERÍA QUÍMICA	OP	3,0	1,5	1