

Curso 2018-2019
Grado en Farmacia

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
AH	Anatomía e Histología Humanas
BF	Botánica Farmacéutica
BIO	Biotecnología
BM	Biometría
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
FAR	Farmacología
FBC	Fisiología y Bioquímica Clínicas
FC	Biofarmacia y Farmacocinética
FCF	Farmacia Clínica y Farmacoterapia
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFA	Física y Fisicoquímica Aplicadas a la Farmacia
FG	Farmacognosia y Fitoterapia
FP	Fisiopatología
FQ	Fisicoquímica
FV	Fisiología Vegetal
IN	Inmunología
LDG	Legislación, Deontología y Gestión Farmacéutica
M	Microbiología
MPC	Microbiología y Parasitología Clínicas
NB	Nutrición y Bromatología
PAR	Parasitología
PBQ	Principios Básicos de Química
PT	Prácticas Tuteladas
QA	Química Analítica
QF	Química Farmacéutica
QI	Química Inorgánica
QO	Química Orgánica
SP	Salud Pública
TF	Tecnología Farmacéutica
TFG	Trabajo Fin de Grado
TI	Técnicas Instrumentales
TOX	Toxicología
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS
AF	Atención Farmacéutica
AOH	Alteraciones del Organismo Humano: Pruebas Funcionales
BV	Biotecnología Vegetal Aplicada a la Farmacia
DD	Dietética y Dietoterapia
DGM	Desarrollo Galénico de Medicamentos
ECF	Estadística Computacional en Farmacia
ET	Etnobotánica, Aerobiología, Gestión de Recursos Vegetales con Interés en Farmacia
FEF	Farmacología Aplicada a las Especialidades Farmacéuticas Publicitarias
GEO	Geología Aplicada a la Farmacia
H	Hidrología Farmacéutica
HF	Historia de la Farmacia y Patrimonio Farmacéutico
PI	Parásitos e Inmunidad
PM	Patología Molecular
PS	Procesos de Separación
QAF	Química Avanzada del Fármaco
QBI	Química Bioinorgánica
RA	Radiofarmacia
VMC	Virología y Micología Clínica

Curso 2018-2019
Grado en Nutrición Humana y Dietética

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
ABRO	Ampliación de Bromatología
AC	Alimentación y Cultura
ACO	Alimentación en Colectividades
AH	Anatomía e Histología Humanas
BG	Biología
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
D	Dietética
DNC	Dietoterapia y Nutrición Clínica
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FBRO	Fundamentos de Bromatología
FCH	Fisiología Celular y Humana
FH	Fisiología Humana
FP	Fisiopatología
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
M	Microbiología
N	Nutrición
PA	Parasitología Alimentaria
PD	Principios de Dietética
PN	Psicología de la Nutrición
PT	Prácticas Tuteladas
QG	Química General
SPE	Salud Pública Especial
SPG	Salud Pública General
TC	Tecnología Culinaria
TFG	Trabajo Fin de Grado
TOA	Toxicología Alimentaria
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS
ACFE	Alimentación y Crecimiento Fetal
AE	Alimentación y Envejecimiento
AS	Análisis Sensorial
AV	Alimentación y Envejecimiento
CA	Cáncer y Alimentación
CAA	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria
EN	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas
FIN	Fisioterapia y Nutrición
FN	Farmacología y Nutrición
IE	Inglés Específico
MC	Metodología Científica
NAF	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte
NEP	Nutrición Enteral y Parenteral
NF	Nutraceuticos y Fitoterapia
PFN	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición
PTI	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición
PYN	Psiquiatría y Nutrición

Curso 2018-2019
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
AA	Análisis de los Alimentos
ABRO	Ampliación de Bromatología
BA	Biotecnología Alimentaria
BG	Biología
BQE	Bioquímica Estructural
BRO	Bromatología
D	Dietética
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFQ	Física Aplicada y Físicoquímica
FIA	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos
GCA	Gestión y Calidad Alimentaria
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
M	Microbiología
MAL	Microbiología Alimentaria
N	Nutrición
OBI	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
PA	Parasitología Alimentaria
PE	Prácticas Externas
PMP	Producción de Materias Primas
PPA	Plantas de Procesado de Alimentos
PQ	Principios de Química
QBA	Química y Bioquímica de los Alimentos
QO	Química Orgánica
SP	Salud Pública
TA	Técnicas Analíticas
TAL	Tecnología de los Alimentos
TFG	Trabajo Fin de Grado
TMO	Técnicas Matemáticas y Operacionales
TOA	Toxicología Alimentaria
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS
BI	Bioprocesos Industriales
BMA	Biología Molecular Aplicada a los Alimentos
EA	Enzimología de los Alimentos
ECL	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios
FFN	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición
FPRE	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección
IAA	Industrias Alimentarias de Origen Animal
IAV	Industrias Alimentarias de Origen Vegetal
IPA	Ingeniería de Procesos Alimentarios
PFA	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos
PIA	Plantas de Interés Alimentario
PTA	Plantas Transgénicas y Alimentación
QAG	Química Agrícola
QMT	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad
RCI	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria
TBA	Tecnología de Bebidas Alcohólicas



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Curso 2018-2019

Compatibilización de estudios: Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
AA	Análisis de los Alimentos
ABRO	Ampliación de Bromatología
AC	Alimentación y Cultura
ACO	Alimentación en Colectividades
AH	Anatomía e Histología Humanas
BA	Biotechnología Alimentaria
BG	Biología
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
BRO	Bromatología
D	Dietética
DNC	Dietoterapia y Nutrición Clínica
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFQ	Física Aplicada y Físicoquímica
FH	Fisiología Humana
FIA	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos
FP	Fisiopatología
GCA	Gestión y Calidad Alimentaria
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
M	Microbiología
MAL	Microbiología Alimentaria
N	Nutrición
OBI	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
PA	Parasitología Alimentaria
PD	Principios de Dietética
PE	Prácticas Externas
PMP	Producción de Materias Primas
PN	Psicología de la Nutrición
PPA	Plantas de Procesado de Alimentos
PQ	Principios de Química
QBA	Química y Bioquímica de los Alimentos
QO	Química Orgánica
SPE	Salud Pública Especial
SPG	Salud Pública General
TA	Técnicas Analíticas
TAL	Tecnología de los Alimentos
TC	Tecnología Culinaria
TFG	Trabajo Fin de Grado
TMO	Técnicas Matemáticas y Operacionales
TOA	Toxicología Alimentaria
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS
ACFE	Alimentación y Crecimiento Fetal
AE	Alimentación y Envejecimiento
AS	Análisis Sensorial
AV	Alimentación y Envejecimiento
BI	Bioprocesos Industriales
BMA	Biología Molecular Aplicada a los Alimentos
CA	Cáncer y Alimentación
CAA	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Curso 2018-2019

EA	Enzimología de los Alimentos
ECL	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios
EN	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas
FFN	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición
FIN	Fisioterapia y Nutrición
FN	Farmacología y Nutrición
FPRE	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección
IAA	Industrias Alimentarias de Origen Animal
IAV	Industrias Alimentarias de Origen Vegetal
IE	Inglés Específico
IPA	Ingeniería de Procesos Alimentarios
MC	Metodología Científica
NAF	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte
NEP	Nutrición Enteral y Parenteral
NF	Nutraceuticos y Fitoterapia
PFA	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos
PFN	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición
PIA	Plantas de Interés Alimentario
PTA	Plantas Transgénicas y Alimentación
PTI	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición
PYN	Psiquiatría y Nutrición
QAG	Química Agrícola
QMT	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad
RCI	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria
TBA	Tecnología de Bebidas Alcohólicas