



Curso 2018-2019

SIGLAS	ASIGNATURAS DE LOS GRADOS 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	Biotecnología Alimentaria
BF	Botánica Farmacéutica
BG	Biología
BIO	Biotecnología
BM	Biometría
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
BRO	Bromatología
D	Dietética
DNC	Dietoterapia y Nutrición Clínica
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FAR	Farmacología
FBC	Fisiología y Bioquímica Clínicas
FBRO	Fundamentos de Bromatología
FC	Biofarmacia y Farmacocinética
FCF	Farmacia Clínica y Farmacoterapia
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFA	Física y Fisicoquímica Aplicadas a la Farmacia
FFQ	Física Aplicada y Fisicoquímica
FG	Farmacognosia y Fitoterapia
FH	Fisiología Humana
FIA	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos
FP	Fisiopatología
FQ	Fisicoquímica
FV	Fisiología Vegetal
GCA	Gestión y Calidad Alimentaria
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
IN	Inmunología
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
LDG	Legislación, Deontología y Gestión Farmacéutica
M	Microbiología
MAL	Microbiología Alimentaria
MPC	Microbiología y Parasitología Clínicas
N	Nutrición
NB	Nutrición y Bromatología
OBI	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
PA	Parasitología Alimentaria
PAR	Parasitología
PBQ	Principios Básicos de Química
PD	Principios de Dietética
PE	Prácticas Externas
PMP	Producción de Materias Primas



Curso 2018-2019

PN	Psicología de la Nutrición
PPA	Plantas de Procesado de Alimentos
PQ	Principios de Química
PT	Prácticas Tuteladas
QA	Química Analítica
QBA	Química y Bioquímica de los Alimentos
QF	Química Farmacéutica
QG	Química General
QI	Química Inorgánica
QO	Química Orgánica
SP	Salud Pública
SPE	Salud Pública Especial
SPG	Salud Pública General
TA	Técnicas Analíticas
TAL	Tecnología de los Alimentos
TC	Tecnología Culinaria
TF	Tecnología Farmacéutica
TFG	Trabajo Fin de Grado
TI	Técnicas Instrumentales
TMO	Técnicas Matemáticas y Operacionales
TOA	Toxicología Alimentaria
TOX	Toxicología
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS DE LOS GRADOS
ACFE	Alimentación y Crecimiento Fetal
AE	Alimentación y Envejecimiento
AF	Atención Farmacéutica
AOH	Alteraciones del Organismo Humano: Pruebas Funcionales
AS	Análisis Sensorial
AV	Alimentación y Envejecimiento
BI	Bioprocesos Industriales
BMA	Biología Molecular Aplicada a los Alimentos
BV	Biotecnología Vegetal aplicada a la Farmacia
CA	Cáncer y Alimentación
CAA	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria
DD	Dietética y Dietoterapia
DGM	Desarrollo Galénico de Medicamentos
EA	Enzimología de los Alimentos
ECF	Estadística Computacional en Farmacia
ECL	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios
EN	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas
ET	Etnobotánica, Aerobiología, Gestión de Recursos Vegetales con Interés en Farmacia
FEF	Farmacología Aplicada a las Especialidades Farmacéuticas Publicitarias
FFN	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición
FIN	Fisioterapia y Nutrición
FN	Farmacología y Nutrición
FPRE	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección
GEO	Geología Aplicada a la Farmacia
H	Hidrología Farmacéutica



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Curso 2018-2019

HF	Historia de la Farmacia y Patrimonio Farmacéutico
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 Fisicoquímicos de Interés en los Alimentos
PFN	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición
PI	Parásitos e Inmunidad
PIA	Plantas de Interés Alimentario
PM	Patología Molecular
PS	Procesos de Separación
PTA	Plantas Transgénicas y Alimentación
PTI	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición
PYN	Psiquiatría y Nutrición
QAF	Química Avanzada del Fármaco
QAG	Química Agrícola
QBI	Química Bioinorgánica
QMT	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad
RA	Radiofarmacia
RCI	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria
TBA	Tecnología de Bebidas Alcohólicas
VMC	Virología y Micología Clínica