

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Módulo	Materia	Asignatura	Curso	ECTS	Carácter
Formación Básica	Física	Física Aplicada y Físicoquímica	1	6	Básico
	Matemáticas	Técnicas Matemáticas y Operacionales	1	6	Básico
	Química	Química Orgánica	1	6	Básico
		Principios de Química	1	6	Básico
	Bioquímica	Bioquímica Estructural	1	6	Básico
	Estadística	Estadística	1	6	Básico
	Fisiología	Fisiología Celular y Humana	1	6	Básico
	Empresa	Economía y Gestión de Empresa	1	6	Básico
Biología	Biología	1	6	Básico	
	Microbiología	2	6	Básico	
Ciencia de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos	2	6	Obligatorio
	Análisis de Alimentos y Bromatología	Análisis de Alimentos	2	6	Obligatorio
		Bromatología	2	6	Obligatorio
		Ampliación de Bromatología	2	6	Obligatorio
		Técnicas Analíticas	2	6	Obligatorio
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos	1	6	Obligatorio
		Producción de Materias Primas	2	6	Obligatorio
		Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	2	6	Obligatorio
		Tecnología de los Alimentos I	3	6	Obligatorio
	Industrias Alimentarias	Biotecnología Alimentaria	3	6	Obligatorio
		Tecnología de los Alimentos II	3	6	Obligatorio
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Plantas y Procesado de Alimentos	4	6	Obligatorio
		Parasitología Alimentaria	2	6	Obligatorio
		Microbiología Alimentaria	2	6	Obligatorio
		Toxicología Alimentaria	3	6	Obligatorio
Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Higiene y Seguridad Alimentaria	4	6	Obligatorio
		Legislación Alimentaria y Deontología	4	6	Obligatorio
		Gestión y Calidad Alimentaria	4	6	Obligatorio

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Módulo	Materia	Asignatura	Curso	ECTS	Carácter
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	Nutrición	3	6	Obligatorio
		Dietética	3	6	Obligatorio
	Salud Pública	Salud Pública	4	6	Obligatorio
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas	4	12	Obligatorio
		Trabajo Fin de Grado	4	6	Obligatorio
Complementos de Formación	Industrias de Alimentos de Origen Animal	Industrias de Alimentos de Origen Animal	3	6	Optativo
	Industrias de Alimentos de Origen Vegetal	Industrias de Alimentos de Origen Vegetal	3	6	Optativo
	Química Agrícola	Química Agrícola	3	6	Optativo
	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición	3	6	Optativo
	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios	3	6	Optativo
	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	3	6	Optativo
	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad	3	6	Optativo
	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria	3	6	Optativo
	Biología Molecular Aplicada a la Alimentación	Biología Molecular Aplicada a la Alimentación	3	6	Optativo
	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos	3	6	Optativo
	Enzimología de los Alimentos	Enzimología de los Alimentos	4	6	Optativo
	Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	4	6	Optativo
	Ingeniería de Procesos Alimentarios	Ingeniería de Procesos Alimentarios	4	6	Optativo
	Bioprocesos Industriales	Bioprocesos Industriales	4	6	Optativo
	Plantas Transgénicas y Alimentación	Plantas Transgénicas y Alimentación	4	6	Optativo
Plantas de Interés Alimentario	Plantas de Interés Alimentario	4	6	Optativo	