

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS POR TIPO DE MATERIA

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica	60
Obligatorias	147
Optativas	15
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	6
CRÉDITOS TOTALES	240

ORDENACIÓN TEMPORAL

Curso 1.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Biología	Básico	6	Bioquímica	Básico	6
Alimentación y Cultura	Obligatorio	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	Básico	6
Matemáticas	Básico	6	Estadística	Básico	6
Química Inorgánica	Básico	6	Física	Básico	6
Química Orgánica	Básico	6	Fisiología	Básico	6
Total		30	Total		30

Curso 2.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Microbiología	Básico	6	Bromatología Descriptiva	Obligatorio	6
Química y Bioquímica de Alimentos	Obligatorio	6	Microbiología de los Alimentos	Obligatorio	6
Análisis Químico de Alimentos	Obligatorio	6	Fundamentos de Ingeniería Química	Obligatorio	9
Legislación Alimentaria	Obligatorio	6	Fundamentos de Producción Animal	Obligatorio	4,5
Salud Pública	Obligatorio	6	Fundamentos de Producción Vegetal	Obligatorio	4,5
Total		30	Total		30



Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso 3.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Análisis Bromatológico	Obligatorio	6	Fundamentos de Nutrición	Obligatorio	6
Operaciones Básicas	Obligatorio	6	Fundamentos de Higiene Alimentaria	Obligatorio	6
Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	Obligatorio	6	Toxicología Alimentaria	Obligatorio	6
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	Obligatorio	4,5	Fermentaciones Industriales	Obligatorio	4,5
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Obligatorio	9	Industrias Alimentarias de Origen Animal	Obligatorio	6
Total		31,5	Total		28,5

Curso 4.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Nutrición Aplicada	Obligatorio	6	Optativa 2	Optativo	3
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Obligatorio	6	Optativa 3	Optativo	3
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	Obligatorio	4,5	Optativa 4	Optativo	3
Parasitología Alimentaria	Obligatorio	4,5	Optativa 5	Optativo	3
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Obligatorio	6	Prácticas Externas	Prácticas Externas	12
Optativa 1	Optativo	3	Trabajo Fin de Grado	TFG	6
Total		30	Total		30

OPTATIVIDAD

Optativas ¹		
	Asignatura	ECTS
MENCIÓN EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA (a cursar 5)	Aditivos Alimentarios	3
	Análisis Cromatográfico de Alimentos	3
	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias	3
	Automática, Control e Instrumentación	3
	Biotecnología Alimentaria	3
	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos	3
	Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos	3
	Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3
	Marketing Alimentario	3
	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas	3
	Bioreactors	3
	Control Alimentario en el Comercio Exterior	3
	Tecnología Culinaria	3
	Tecnología de las Bebidas	3
	Use of NIRS Technology for Feed and Food Characterization and Safety	3
MENCIÓN EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS	Tecnología Gastronómica I	3
	Tecnología Gastronómica II	3
	I+D+i en Gastronomía	3
	Análisis Sensorial de Alimentos	3
	Patrimonio Gastronómico	3
	Asignatura de Intercambio I	3
	Asignatura de Intercambio II	3
	Asignatura de Intercambio III	3
	Asignatura de Intercambio IV	3
	Asignatura de Intercambio V	3

Para la obtención de una mención, el alumnado deberá cursar y superar 15 créditos de las asignaturas optativas vinculadas a la correspondiente mención.

¹ La unidad temporal de las asignaturas optativas será la que establezca el Centro para cada curso académico en las correspondientes Guías Docentes.