

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

› PRESENTACIÓN DEL DIRECTOR

PRIMER CURSO

ASIGNATURAS BÁSICAS

› Microbiología Alimentaria	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Biología Celular	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Química General	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Estadística	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Bioquímica	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Fundamentos de Matemática Aplicada	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Fisiología Humana	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

› Teología I.....	3,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Ética Fundamental	3,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Química y Bioquímica de Alimentos	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Bromatología	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURAS BÁSICAS

› Análisis Químico	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Fundamentos de Física Aplicada	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Ingeniería Química	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

› Teología II.....	3,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Producción de Materias Primas	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Nutrición Humana	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Higiene.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Ética Aplicada y Bioética	3,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Operaciones Básicas de Industrias Alimentarias.....	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Dietética.....	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Alimentación y Cultura.....	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Toxicología Alimentaria	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

TERCER CURSO

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

› Doctrina Social de la Iglesia	3,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Análisis de Alimentos	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial.....	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Salud Pública.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Restauración Colectiva	6,00 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Gestión de Calidad y Medio Ambiente.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Humanidades	3,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria...	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Tecnología Alimentaria I	6,00 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Nutrición Comunitaria.....	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Economía y Gestión Alimentaria.....	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		
› Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea.....	4,50 créditos	2º Semestre
› Anexo.		

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

CUARTO CURSO

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

› Análisis Sensorial de Alimentos.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Tecnología Alimentaria II	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Desarrollo de Nuevos Alimentos.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		
› Gestión de Seguridad Alimentaria.....	4,50 créditos	1º Semestre
› Anexo.		

PRÁCTICAS

› Practicum	15,00 créditos	2º Semestre
-------------------	----------------	-------------

FIN DE GRADO

› Trabajo Fin de Grado	15,00 créditos	2º Semestre
------------------------------	----------------	-------------