

CFGS ANÁLISIS Y CONTROL AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (UCAM)

Asignaturas reconocidas	Curso	Carácter	Créditos	Módulo/Materia Origen	Precios
Microbiología Alimentaria	1º	Básica	6	Ensayos Microbiológicos	25%
Química General	1º	Básica	6	Análisis Químicos	
Química y Bioquímica de Alimentos	1º	Obligatoria	6	Ensayos Microbiológicos + Análisis Químicos + Ensayos Físicoquímicos	
Análisis Químico	2º	Básica	6	Muestreo y Preparación de la Muestra + Análisis Instrumental	
Fundamentos de Física Aplicada	2º	Básica	6	Ensayos Físicos + Ensayos Físicoquímicos	
Economía y Gestión Alimentaria	3º	Obligatoria	4.5	Empresa e iniciativa emprendedora	
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			34.5		

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

- **(BSC) Microbiología Alimentaria (6)**
- (BSC) Biología Celular (6)
- (BSC) Estadística (6)
- **(BSC) Química General (6)**
- (OBL) Teología I (3)
- (OBL) Ética Fundamental (3)
- (BSC) Fundamentos de Matemática Aplicada (6)
- (BSC) Bioquímica (6)
- (BSC) Fisiología Humana (6)
- **(OBL) Química y Bioquímica de Alimentos (6)**
- (OBL) Bromatología (6)

SEGUNDO CURSO

- **(BSC) Análisis Químico (6)**
- **(BSC) Fundamentos de Física Aplicada (6)**
- (OBL) Teología II (3)
- (OBL) Producción de Materias Primas (4,5)
- (OBL) Nutrición Humana (6)
- (OBL) Higiene de los Alimentos (4,5)
- (BSC) Ingeniería Química (6)
- (OBL) Ética Aplicada y Bioética (3)
- (OBL) Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (6)
- (OBL) Dietética (6)
- (OBL) Alimentación y Cultura (4,5)
- (OBL) Toxicología Alimentaria (4,5)

TERCER CURSO

- (OBL) Análisis de Alimentos (4,5)
- (OBL) Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial (6)
- (OBL) Salud Pública (4,5)
- (OBL) Restauración Colectiva (6)
- (OBL) Gestión de Calidad y Medio Ambiente (4,5)
- (OBL) Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea (4,5)
- (OBL) Tecnología Alimentaria I (6)
- (OBL) Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria (4,5)
- (OBL) Nutrición Comunitaria (4,5)
- (OBL) Humanidades (3)
- **(OBL) Economía y Gestión Alimentaria (4,5)**
- (OP) Optativa I (4,5)

CUARTO CURSO

- (OBL) Análisis Sensorial de Alimentos (4,5)
- (OBL) Tecnología Alimentaria II (4,5)
- (OBL) Desarrollo de Nuevos Alimentos (4,5)
- (OBL) Gestión de Seguridad Alimentaria (4,5)
- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (PE) Prácticas en Empresa (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)
- (OP) Optativa II (4,5)
- (OP) Optativa III (4,5)

*Estas tablas tienen carácter orientativo. Los reconocimientos definitivos serán el resultado del estudio pormenorizado en cada caso previa solicitud del alumno.

** Conforme a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, se podrá obtener el reconocimiento de como mínimo seis créditos, y como máximo del 10 por ciento del total de créditos del plan de estudios, a cuenta de la optatividad, por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

*** Los precios pueden sufrir modificaciones.