

# LICENCIADO FARMACIA AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignaturas reconocidas	Curso	Carácter	Créditos	Módulo/Materia Origen	Precios
Microbiología Alimentaria	1º	Básica	6	Microbiología + Microbiología e Inmunología + Microbiología Médica y Enfermedades infecciosas	750€
Biología Celular	1º	Básica	6	Biología vegetal + Fisiología vegetal + Anatomía celular e Histología + Biología e Histología animal-Citología e histología vegetal + Citología e Histología + Biología molecular - Fisiología vegetal	
Bioquímica	1º	Básica	6	Bioquímica	
Química General	1º	Básica	6	Química General + Introducción a la química + Química Inorgánica + Química Aplicada	
Estadística	1º	Básica	6	Estadística + Bioestadística	
Fisiología Humana	1º	Básica	6	Anatomía - Fisiología humana II + Fisiología Humana y Animal + Fisiología Celular + Fisiología Especial	
Bromatología	1º	Obligatoria	6	Nutrición y Bromatología + Bromatología y Toxicología	
Análisis Químico	2º	Básica	6	Química Aplicada // Análisis Químico // Técnicas Analíticas	
Fundamentos de Física Aplicada	2º	Básica	6	Física	
Salud Pública	3º	Obligatoria	4.5	Higiene y Sanidad Ambiental + Salud Pública + Medicina Preventiva + Servicios de Salud	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS</b>			<b>58.5</b>		

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

### TERCER CURSO

- (OBL) Análisis de Alimentos (6)
- (OBL) Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial (6)
- (OBL) Salud Pública (4,5)
- (OBL) Restauración Colectiva (6)
- (OBL) Gestión de Calidad y Medio Ambiente (6)
- (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 y Físico de Alimentos (6)
- (OBL) Tecnología Alimentaria II (4,5)
- (OBL) Desarrollo de Nuevos Alimentos (4,5)
- (OBL) Gestión de Seguridad Alimentaria (4,5)
- (OP) Optativa II (4,5)
- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (PE) Practicum (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)

\*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.