# GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS AL GRADO EN NUTRICIÓN

## 2021/2022

| C | ASIGNATURAS A CURSAR | CURSO | CARÁCTER | CRÉDITOS | PRECIOS | RECONOCIMIENTOS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Anatomía | 1º | BÁSICA | 6,00 | Precio según crédito | 25% |
| 12 | Psicología | 2º | BÁSICA | 6,00 | | |
| 13 | Fisiopatología | 2º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 16 | Bioquímica Clínica | 2º | OBLIGATORIA | 4,50 | | |
| 19 | Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida | 2º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 25 | Nutrición Clínica I | 2º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 21 | Farmacología Aplicada | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 26 | Dietética Aplicada I | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 31 | Nutrición Clínica II | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 6 | Educación Nutricional | 4º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 36 | Nutrición y Deporte | 4º | OBLIGATORIA | 4,50 | | |
| 37 | Dietética Aplicada II | 4º | OBLIGATORIA | 6,00 | | |
| 44 | Practicum | 4º | PRACTICOS | 15,00 | | |
| 45 | Trabajo Fin de Grado | 4º | TFG | 15,00 | | |
| | TOTAL CREDITOS A CURSAR | | | 99,00 | | |

| C | ASIGNATURAS RECONOCIDAS | CURSO | CRÉDITOS | CRÉDITOS | PRECIOS | RECONOCIMIENTOS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Biología Celular | 1º | BÁSICA | 6,00 | 250 euros | Biología Celular |
| 2 | Bioquímica | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Bioquímica |
| 3 | Microbiología Alimentaria | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Microbiología Alimentaria |
| 4 | Química General | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Química General |
| 5 | Teología | 1º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Teología I + Teología II |
| 7 | Estadística | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Estadística |
| 9 | Fisiología Humana | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Fisiología Humana |
| 10 | Química y Bioquímica de Alimentos | 1º | BÁSICA | 6,00 | | Química y Bioquímica de Alimentos |
| 11 | Bromatología | 1º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Bromatología |
| 15 | Nutrición Humana | 2º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Nutrición Humana |
| 17 | Higiene de Alimentos | 2º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Higiene |
| 18 | Ética y Bioética | 2º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Ética Fundamental+Ética aplicada y Bioética |
| 20 | Dietética | 2º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Dietética |
| 22 | Toxicología Alimentaria | 2º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Toxicología Alimentaria |
| 23 | Alimentación y Cultura | 2º | BASICA | 6,00 | | Alimentación y Cultura |
| 24 | Doctrina Social de la Iglesia | 2º | OBLIGATORIA | 3,00 | | Doctrina Social de la Iglesia |
| 27 | Salud Pública | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Salud Pública |
| 28 | Análisis de Alimentos | 3º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Análisis de Alimentos |
| 29 | Restauración Colectiva | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Restauración Colectiva |
| 30 | Humanidades | 3º | OBLIGATORIA | 3,00 | | Humanidades |
| 32 | Nutrición Comunitaria | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Nutrición Comunitaria |
| 42 | Análisis Sensorial de Alimentos | 3º | OPTATIVA | 4,50 | | Análisis Sensorial de Alimentos |
| | Gestión de la Inocuidad Alimentaria | 4º | OPTATIVA | 4,50 | | Gestión de la Seguridad Alimentaría |
| 39 | Desarrollo de Nuevos Productos alimentarios | 4º | OPTATIVA | 4,50 | | Desarrollo de Nuevos Alimentos |
| 33 | Tecnología de los Alimentos | 3º | OBLIGATORIA | 6,00 | | Tecnología Alimentaria I |
| 35 | Economía y Gestión | 3º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Economía y Gestión Alimentaria |
| 34 | Regulación Nutricional y Alimentaria en UE | 4º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Regulación Nutricional y Alimentaria en UE |
| 38 | Tecnología Culinaria | 4º | OBLIGATORIA | 4,50 | | Tecnología Culinaria |
| | TOTAL CREDITOS A RECONOCER | | | 145,50 | | |

**TOTAL CRÉDITOS PLAN DE ESTUDIOS** 244,50

*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 12 del R.D. 1393/2007, en su redacción dada por el R.D. 861/2010, se podrá obtener reconocimiento de al menos 6 créditos por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, a cuenta de la optatividad.

*** Precios válidos para el curso 2018/19. Pueden sufrir modificaciones de cara al curso 2019/20.