



ITINERARIO FORMATIVO EN EXTINCIÓN

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

| CURSO 1 | | | |
|----------|------------------------------------|----------|----------|
| Semestre | Asignatura | Carácter | Créditos |
| 1 | Informática aplicada | FB | 6 |
| 1 | Deontología y legislación | FB | 6 |
| 2 | Historia de la alimentación humana | FB | 6 |
| 2 | Bioquímica | FB | 6 |
| Anual | Matemáticas | FB | 9 |
| Anual | Física | FB | 9 |
| Anual | Química | FB | 9 |
| Anual | Biología | FB | 9 |

| CURSO 2 | | | |
|----------|--|----------|----------|
| Semestre | Asignatura | Carácter | Créditos |
| 1 | Estadística | FB | 6 |
| 1 | Química de los alimentos | OB | 4,5 |
| 1 | Propiedades fisico-químicas de los alimentos | OB | 6 |
| 1 | Técnicas de análisis de alimentos | OB | 6 |
| 1 | Fundamentos de operaciones básicas en la industria alimentaria | OB | 4,5 |
| 2 | Producción de materias primas | OB | 3 |
| 2 | Microbiología alimentaria | OB | 6 |
| 2 | Bromatología | OB | 6 |
| 2 | Fisiología | FB | 6 |
| 2 | Operaciones de procesado de alimentos | OB | 6 |
| Anual | Idioma moderno | FB | 6 |



| CURSO 3 | | | |
|-----------------|--|-----------------|-----------------|
| Semestre | Asignatura | Carácter | Créditos |
| 1 | Operaciones de conservación de alimentos | OB | 7,5 |
| 1 | Modificación química de los alimentos | OB | 4,5 |
| 1 | Tecnología de los alimentos i | OB | 6 |
| 1 | Toxicología alimentaria | OB | 6 |
| 1 | Economía y técnicas de mercado | OB | 6 |
| 2 | Análisis y control de calidad de los alimentos | OB | 6 |
| 2 | Nutrición y dietética | OB | 6 |
| 2 | Tecnología de los alimentos ii | OB | 3 |
| 2 | Biotecnología de los alimentos | OB | 6 |
| 2 | Salud pública y epidemiología | OB | 6 |
| 2 | Higiene alimentaria | OB | 3 |

| CURSO 4 | | | |
|-----------------|---|-----------------|-----------------|
| Semestre | Asignatura | Carácter | Créditos |
| 1 | Calidad, normalización y gestión medioambiental | OB | 6 |
| 1 | Cultura y educación alimentaria | OB | 6 |
| 1 | Tecnología y caracterización de productos lácteos | OP | 6 |
| 1 | Reconocimiento académico de créditos | OB | 6 |
| 1 | Control analítico de contaminantes en alimentos | OP | 6 |
| Anual | Prácticas externas | OB | 24 |
| Anual | Trabajo fin de grado | OB | 6 |