



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