

Anexo I. C.1.Tabla 1. Asignaturas de las distintas Materias y Módulos disciplinares del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Curso de implantación y desarrollo de créditos ECTS de acuerdo a lo establecido en el Plan de Estudios.

| Módulos | Materia | Créditos | Semestre | Asignatura | Créditos | | | | | | Curso implantación |
|---|--|----------|----------|--|-----------|-------------|------------|-----------|------------|------------|--------------------|
| | | | | | CM | S | P | T | E | | |
| 1. Materias Básicas Carácter: Formación básica Semestres: 1, 2 y 3 | 1.1. Química | 18 | 1, 2 | Fundamentos de Química y Análisis | 12 | 6 | 2 | 3 | 0,5 | 0,5 | 2011-12 |
| | CM:9; S:3; P: 4; T:1; E: 1 | | 3 | Fundamentos de Ingeniería Química | 6 | 3 | 1 | 1 | 0,5 | 0,5 | 2012-13 |
| Créditos ECTS: 60 | 1.2 Biología | 12 | 1 | Microbiología | 6 | 3 | 1 | 0,75 | 0,6 | 0,6 | 2011-12 |
| Clases magistrales (CM): 33,5 | CM: 6; S: 2; P: 1,5; T: 1,2; E: 1,3 | | 1 | Biología | 6 | 3 | 1 | 0,75 | 0,6 | 0,6 | 2011-12 |
| Seminarios (S): 8,3 | | | | | | | | | | | |
| Prácticas (P): 11 | 1.3 Bioquímica | 6 | 2 | Bioquímica | 6 | 4 | 0,3 | 1,5 | 0,1 | 0,2 | 2011-12 |
| Tutorías (T): 3,7 | CM: 4; S: 0,3; P: 1,5; T: 0,1; E: 0,1 | | | | | | | | | | |
| Exámenes (E): 3,5 | | | | | | | | | | | |
| | 1.4 Matemáticas | 6 | 1 | Matemáticas | 6 | 4 | 1,5 | | 0,3 | 0,2 | 2011-12 |
| | CM: 4; S: 1,5; T: 0,3; E: 0,2 | | | | | | | | | | |
| | 1.5 Física | 6 | 1 | Física | 6 | 3 | 1 | 1 | 0,5 | 0,5 | 2011-12 |
| | CM: 3; S: 1; P: 1; T: 0,5; E: 0,5 | | | | | | | | | | |
| | 1.6 Fisiología | 6 | 2 | Fisiología | 6 | 4 | | 1,5 | 0,3 | 0,2 | 2011-12 |
| | CM: 4; P: 1,5; T: 0,3; E: 0,2 | | | | | | | | | | |
| | 1.7 Toxicología | 6 | 3 | Fundamentos de Toxicología | 6 | 3,5 | 0,5 | 1,5 | 0,3 | 0,2 | 2012-13 |
| | CM: 3,5; S: 0,5; P: 1,5; T: 0,3; E: 0,2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | 60 | 33,5 | 8,3 | 11 | 3,7 | 3,5 | |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|----|-----|--|-----------|-------------|-------------|------------|------------|--|---------|
| 2. Ciencia de los Alimentos | 2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos | 30 | 2 | Fundamentos de Bromatología | 6 | 3,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 | | 2011-12 |
| Carácter: Obligatorio | | | | | | | | | | | |
| Unidad temporal: 2, 3 y 4 | CM: 20,7; S+P: 8,5; T: 0,8 | | 3 | Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal | 6 | 4,5 | 0,2 | 1,2 | 0,08 | | 2012-13 |
| Créditos: 30 | | | | | | | | | | | |
| Clases magistrales (CM): 20,7 | | | 3 | Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal | 6 | 4,5 | 0,3 | 1,2 | 0,02 | | 2012-13 |
| Seminarios (S) | | | | | | | | | | | |
| Prácticas (P) | | | | | | | | | | | |
| S+P: 8,5 | | | 4 | Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas | 6 | 4,7 | 0,2 | 1 | 0,1 | | 2012-13 |
| Tutorías (T): 0,8 | | | | | | | | | | | |
| | | | 4 | Química y Bioquímica de los Alimentos | 6 | 3,5 | 0,85 | 1,5 | 0,15 | | 2012-13 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 30 | 20,7 | 2,05 | 6,4 | 0,9 | | |
| 3. Tecnología de los Alimentos | 3.1 Producción de Materias Primas | 6 | 2 | Producción de Materias Primas | 6 | 3,2 | 0,8 | 1,7 | 0,3 | | 2011-12 |
| Carácter: Obligatorio | | | | | | | | | | | |
| Unidad temporal: 2, 4, 5, 6, 7 y 8 | CM: 3,2; S+P: 2,5; T: 0,3 | | | | | | | | | | |
| Créditos: 57 | 3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria | 12 | 5,6 | Ingeniería Alimentaria | 12 | 6 | 4 | 1,5 | 0,5 | | 2013-14 |
| Clases magistrales (CM): 31,2 | | | | | | | | | | | |
| Seminarios (S) | CM: 6; S+P: 5,5; T: 0,5 | | | | | | | | | | |
| Prácticas (P) | 3.3 Proyectos | 6 | 7 | Proyectos | 7 | 4 | 1,5 | | 0,5 | | 2014-15 |
| S+P: 22,8 | CM: 4; S+P: 1,5; T: 0,5 | | | | | | | | | | |
| Tutorías (T): 3 | 3.4 Procesado y transformación de los Alimentos | 33 | 6 | Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos | 6 | 3,5 | 0,6 | 1,5 | 0,4 | | 2013-14 |
| | | | | | | | | | | | |
| | CM: 18; S+P: 13,3; T: 1,7 | | 5 | Envasado de Alimentos | 6 | 3 | 1,3 | 1 | 0,7 | | 2013-14 |
| | | | 6 | Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal | 6 | 3,5 | 1,2 | 1,1 | 0,2 | | 2013-14 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | 7 | Tecnología de los Alimentos de Origen Animal | 9 | 5 | 1,7 | 2 | 0,3 | | 2014-15 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | 4 | Microbiología Industrial y Biotecnología | 6 | 3 | 1,4 | 1,5 | 0,1 | | 2012-13 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 33 | 18 | 6,2 | 7,1 | 1,7 | | |

