



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Primer Semestre

CRÉDITOS (ECTS)

(Obligatorias)

Proyectos 6

(Código asignatura: 804286)

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal 9

(Código asignatura: 804289)

Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria 6

(CÓDIGO ASIGNATURA: 804295)

Normalización y Legislación Sanitaria 6

(Código asignatura: 804299)

(Optativas)

Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos 6

(Código asignatura: 804302)

Restauración Colectiva 6

(Código asignatura: 804307)

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Segundo Semestre

(Obligatorias)

Prácticas Externas 9

(CÓDIGO ASIGNATURA: 804300)

Trabajo Fin de Grado 9

(Código asignatura: 804301)

(Optativas)

Aguas Mineromedicinales 6

(Código asignatura: 804303)

Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas 6

(Código asignatura: 804304)

Técnicas de Producción Animal 6

(Código asignatura: 804305)

Tecnología Ambiental 6

(Código asignatura: 804306)

Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria 6

(Código asignatura: 804308)

Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias 6

(Código asignatura: 804309)