



**ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

El plan de estudios consta de un total de 240 ECTS, siendo 222 créditos de carácter obligatorio y los 18 restantes de carácter optativo. En la siguiente tabla se presenta un resumen del plan de estudios por tipo de materia y el número de créditos correspondientes.

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	60
Obligatorias	144
Prácticum	9
Trabajo Fin de Grado	9
Optativas	18
<b>CREDITOS TOTALES</b>	<b>240</b>

A continuación se muestra la estructura de las enseñanzas correspondientes al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, indicando los módulos y materias que los componen, así como su carga lectiva en créditos ECTS. También se indica la distribución por curso y semestre de las asignaturas impartidas en la titulación.

**Información general con la distribución de créditos en función del tipo de materia y número de créditos de las asignaturas**

Módulos	Ciencias Básicas (60 ECTS)	Ciencia de los Alimentos (30 ECTS)	Tecnología de los Alimentos (57 ECTS)	Higiene y Seguridad Alimentaria (18 ECTS)	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria (15 ECTS)	Nutrición y Salud (24 ECTS)	Prácticum y Trabajo Fin de Grado (18 ECTS)	Optativas (18 ECTS)
Materias	Química (18) (B)	Ciencia de los Alimentos (30) (Ob)	Producción de Materias Primas (6) (Ob)	Higiene y Seguridad Alimentaria (18) (Ob)	Economía y Técnicas de Mercado (9) (Ob)	Nutrición Humana (12) (Ob)	Prácticum (9) (Ob)	Optativas (Opt)
	Biología (12) (B)		Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (12) (Ob)			Salud Pública (6) (Ob)		
	Bioquímica (6) (B)		Proyectos (6) (Ob)			Legislación (3) (Ob)		
	Matemáticas (6) (B)		Procesado y Transformaciones de los Alimentos (27) (Ob)		Sistemas de Calidad (6) (Ob)	Alimentación y Cultura (3) (Ob)	Trabajo Fin de Grado (9) (Ob)	
	Física (6) (B)		Bioteecnología Alimentaria (6) (Ob)					
	Fisiología (6) (B)							
	Toxicología (6) (B)							

B: Básica; Ob: Obligatoria; Opt: Optativa

## Estructura de los cursos

CURSO	1er SEMESTRE	2º SEMESTRE
1 (60 ECTS)	Química General (6)	Fundamentos de Análisis Químico (6)
	Microbiología (6)	Bioquímica (6)
	Biología (6)	Fisiología (6)
	Matemáticas (6)	Fundamentos de Bromatología (6)
	Física (6)	Producción de Materias Primas (6)
2 (60 ECTS)	Fundamentos de Ingeniería Química (6)	Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas (6)
	Toxicología (6)	Química y Bioquímica de los Alimentos (6)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal (6)	Microbiología Industrial y Biotecnología (6)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal (6)	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria (6)
	Alimentación y Cultura (3)	
Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria (9)		
3 (60 ECTS)	Envasado de Alimentos (6)	Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (6)
	Calidad Microbiológica de los Alimentos (6)	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (6)
	Ingeniería Alimentaria (12)	
	Higiene y Seguridad Alimentaria (12)	
	Nutrición Humana y Dietética (12)	
4 (60 ECTS)	Proyectos (6)	Trabajo Fin de Grado (9)
	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (6)	
	Normalización y Legislación Sanitaria (3)	
	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (9)	
	Prácticas Externas (9)	
	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (6)	
	Tecnología Enológica y otras bebidas alcohólicas (6)	
	Técnicas de Producción Animal (6)	
	Restauración Colectiva (6)	
	Tecnología Medioambiental (6)	
	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (6)	
	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (6)	
Aguas Mineromedicinales (6)		

1 crédito ECTS equivale a 10 horas presenciales y 15 horas no presenciales