

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

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



<b>9. Formación complementaria</b> Carácter: Optativo Unidad temporal: 7 y 8  <b>Créditos: 48</b> <b>Clases magistrales (CM) hasta 30</b> <b>Seminarios (S)</b> <b>Prácticas (P)</b> <b>S+P hasta 10,6</b> <b>Tutorías (T) hasta 3,9</b> <b>Visitas a Industrias (VI) hasta 3,5</b>	El estudiante cursará 18 créditos	<b>9.1 Complementos de Ciencia de los Alimentos</b> CM: 9; S: 2,5; T: 0,5	12	7,8	Nuevos alimentos y productos dietéticos Aguas de cosumo mineromedicinales	6	4,5	1,25	0,25		2014-15		
		<b>9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos</b> CM: 12; S+P: 4; T: 2	18	7,8	Técnicas de Producción Animal Tecnología ambiental Tecnología Enológica y de otras bebidas alcohólicas	6	4		1,3	0,7		2014-15	
		<b>9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria</b> CM: 4; S+P: 1,5; T: 0,5	6	7,8	Restauración Colectiva	6	4		1,5	0,5		2014-15	
		<b>9.4 Avances en Nutrición y Salud</b> CM: 4; S+P: 1,6; T: 0,4	6	7,8	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	6	4	1,6		0,5		2014-15	
		<b>9.5 Docencia Interdisciplinar en Industria Alimentaria</b> Visita a Industria (VI) CM: 1; VI: 3,5; S: 1; T: 0,5	6	7,8	Docecia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	6	1	1		0,5	VI 3,5	2014-15	
							<b>48</b>	<b>30</b>	<b>6,5</b>	<b>4,05</b>	<b>4</b>		<b>3,5</b>
		<b>240</b>											

De acuerdo con la Memoria de Verificación del Grado, todas las asignaturas tienen una presencialidad del 40% (1 crédito ECTS correspondiente a 10 horas presenciales y 15 de trabajo autónomo del alumno).

En la implantación de cada curso del Grado se ha puesto especial cuidado para que la planificación de cada asignatura se realizará en el contexto del módulo y materia disciplinar en el que se encuentra dentro del Plan de Estudios. La programación de las actividades docentes (clases magistrales, seminarios, prácticas, exámenes..) de las asignaturas se ajustó para que, al final de la implantación del Grado, se cumpliera, con la mayor proximidad, el cómputo global, y específico de créditos en cada materia y módulo. De la misma forma, se ha tratado de cumplir las competencias de las materias y módulos en las distintas asignaturas y el alcance