



## Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid

CURSO	1 <sup>er</sup> SEMESTRE	2 <sup>o</sup> SEMESTRE
<b>1</b> (60 ECTS)	Fundamentos de Química y Análisis Químicos (12)	
	Biología (6)	Bioquímica (6)
	Física (6)	Fisiología (6)
	Matemáticas (6)	Fundamentos de Bromatología (6)
	Microbiología (6)	Producción de Materias Primas(6)
<b>2</b> (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 (6)
	Alimentación y Cultura (3)	
Economía, Gestión y Mercadotecnia en la empresa Alimentaria (9)		
<b>3</b> (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 y Dietética (12)	
<b>4</b> (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.

Los alumnos han de cursar 18 créditos optativos, de los 48 ofertados, para completar 240 créditos.