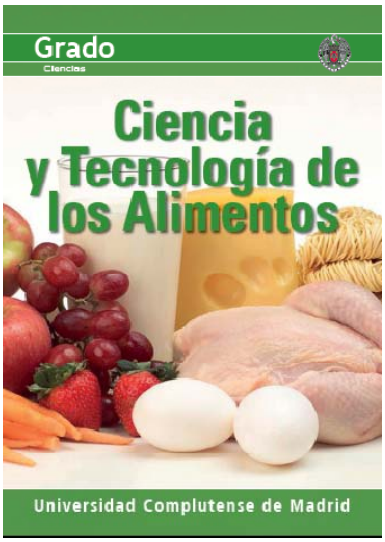
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense



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

CURSO	1er SEMESTRE	2º SEMESTRE
1 (60 ECTS)	Fundamentos de Química y Análisis Químico (12)	
	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
Los alumnos han de cursar 18 créditos optativos, de los 48 ofertados, para completar 240 créditos