



**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO**

**PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Primer Semestre**

**CRÉDITOS (ECTS)**

**(Obligatorias)**

**Proyectos**

(Código asignatura: 804286)

6

**Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

(Código asignatura: 804289)

9

**Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria**

(CÓDIGO ASIGNATURA: 804295)

6

**Normalización y Legislación Sanitaria**

(Código asignatura: 804299)

6

**(Optativas)**

**Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos**

(Código asignatura: 804302)

6

**Restauración Colectiva**

(Código asignatura: 804307)

6

**PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Segundo Semestre**

**(Obligatorias)**

**Prácticas Externas**

(CÓDIGO ASIGNATURA: 804300)

9

**Trabajo Fin de Grado**

(Código asignatura: 804301)

9

**(Optativas)**

**Aguas Mineromedicinales**

(Código asignatura: 804303)

6

**Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas**

(Código asignatura: 804304)

6

**Técnicas de Producción Animal**

(Código asignatura: 804305)

6

**Tecnología Ambiental**

(Código asignatura: 804306)

6

**Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria**

(Código asignatura: 804308)

6

**Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias**

(Código asignatura: 804309)

6