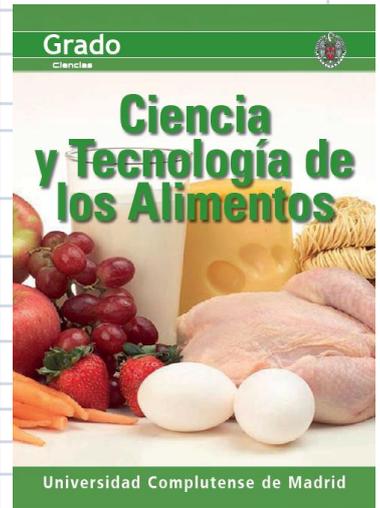




Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid

Estructura del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos							
Módulo	ECTS Ob ¹	ECTS Opt ²	Materia	Rama	ECTS	Semestre	Asignatura
1. Materias Básicas	60		1.1 Química	Ciencias	18	1, 2	Fundamentos de Química y Análisis Químico
			1.2 Biología	Ciencias	12	3	Fundamentos de Ingeniería Química
			1.3 Bioquímica	Ciencias de la Salud	6	1	Microbiología
			1.4 Matemáticas	Ciencias	6	1	Biología
			1.5 Física	Ciencias	6	2	Bioquímica
			1.6 Fisiología	Ciencias de la Salud	6	1	Matemáticas
			1.7 Toxicología		6	2	Física
2. Ciencia de los alimentos	30		2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos		30	3	Fisiología
3. Tecnología de los Alimentos	57		3.1 Producción de materias primas		6	2, 3, 4	Fundamentos de Toxicología
			3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria		12	2	
			3.3 Proyectos		6	5, 6	
			3.4 Procesado y transformaciones de los alimentos		33	7	
4. Seguridad Alimentaria	18		4.1 Higiene y Seguridad Alimentaria		18	4, 5, 6, 7, 8	
5. Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	15		5.1 Economía y Técnicas de Mercado		9	5, 6	
			5.2 Sistemas de Calidad		6	7	
6. Nutrición y Salud	24		6.1 Nutrición		15	3, 4	
			6.2 Salud Pública		9	5, 6	
7. Prácticum	9		7.1 Prácticum		9	4, 7	
8. Trabajo Fin de Grado	9		7.2 Trabajo Fin de Grado		9	7, 8	
9. Formación complementaria		18	9.1 Complementos de Ciencia de los alimentos		12	8	
			9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos		18	7, 8	
			9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria		6	7, 8	
			9.4 Avances en Nutrición y Salud		6	7, 8	
			9.5 Docencia interdisciplinar en Industrias Alimentarias		6	7, 8	
Total	222	18					



1. ECTS Obligatorios. 2. ECTS Optativos. Los alumnos han de cursar 18 créditos optativos, de los 48 ofertados, para completar 240 créditos ECTS.