



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Primer Semestre

CRÉDITOS (ECTS)

(Obligatorias)

Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (CÓDIGO ASIGNATURA: 804295)	6
Normalización y Legislación Sanitaria (Código asignatura: 804299)	3
Proyectos (Código asignatura: 804286)	6
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (Código asignatura: 804289)	9

(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
Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (Código asignatura: 804308)	6
Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (Código asignatura: 804309)	6
Técnicas de Producción Animal (Código asignatura: 804305)	6
Tecnología Ambiental (Código asignatura: 804306)	6
Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas (Código asignatura: 804304)	6