



**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><br><b>(60 ECTS)</b>                                    | 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><br><b>(60 ECTS)</b>                                    | 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><br><b>(60 ECTS)</b>                                    | 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><br><b>(60 ECTS)</b>                                    | 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.