

**RESUMEN 151 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
(CURSO 2023/2024)**

|                 |   | <b>Créditos</b> |
|-----------------|---|-----------------|
| <b>Módulo 1</b> | <b>CIENCIAS BÁSICAS</b>   | <b>63,0</b>     |
|                 | Materia 1 Biología  | 9,0             |
|                 | Materia 2 Física  | 6,0             |
|                 | Materia 3 Química   | 19,5            |
|                 | Materia 4 Matemáticas   | 6,0             |
|                 | Materia 5 Bioquímica  | 6,0             |
|                 | Materia 6 Estadística   | 6,0             |
|                 | Materia 7 Fisiología  | 4,5             |
|                 | Materia 8 Empresa   | 6,0             |
| <b>Módulo 2</b> | <b>CIENCIA DE LOS ALIMENTOS</b>   | <b>46,5</b>     |
|                 | Materia 9 Composición de Alimentos  | 13,5            |
|                 | Materia 10 Propiedades Físicas de los Alimentos   | 13,5            |
|                 | Materia 11 Técnicas de Análisis de Alimentos. Propiedades Sensoriales de los Alimentos                            | 19,5            |
| <b>Módulo 3</b> | <b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA</b>   | <b>42,0</b>     |
|                 | Materia 12 Producción de Materias Primas  | 9,0             |
|                 | Materia 13 Operaciones Básicas en Industria Alimentaria   | 12,0            |
|                 | Materia 14 Procesado y Modificaciones de los Alimentos  | 16,5            |
|                 | Materia 15 Biotecnología Alimentaria  | 4,5             |
| <b>Módulo 4</b> | <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>  | <b>13,5</b>     |
|                 | Materia 16 Microbiología de Alimentos y Parasitología de los Alimentos. Higiene de Personal, Productos y Procesos | 9,0             |
|                 | Materia 17 Toxicología Alimentaria  | 4,5             |
| <b>Módulo 5</b> | <b>GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>  | <b>18,0</b>     |
|                 | Materia 18 Sistemas de Calidad y Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria                               | 13,5            |
|                 | Materia 19 Normalización y Legislación Alimentaria  | 4,5             |
| <b>Módulo 6</b> | <b>NUTRICIÓN Y SALUD</b>  | <b>21,0</b>     |
|                 | Materia 20 Dietética  | 12,0            |
|                 | Materia 21 Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional                                  | 4,5             |
|                 | Materia 22 Alimentación y Cultura   | 4,5             |
| <b>Módulo 7</b> | <b>OPTATIVAS</b>  | <b>18,0</b>     |
|                 | Materia 23 Optativas Generales para Ciencia y Tecnología de los Alimentos   | 18,0            |
| <b>Módulo 8</b> | <b>COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN</b>  | <b>6,0</b>      |
|                 | Materia 24 Lenguas  | 6,0             |
|                 | Materia 25 Prácticas Externas   | 6,0             |
| <b>Módulo 9</b> | <b>TRABAJO FINAL DE GRADO</b>   | <b>12,0</b>     |
|                 | Materia 26 Trabajo Final de Grado   | 12,0            |