

151 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CURSO 2025/2026)

PRIMER CURSO													
CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	ANUAL								ECTS	
11183	1	001	FB	Biología de los Microorganismos y de las Plantas								9	
11185	1	003	FB	Fundamentos Químicos para la Ciencia y Tecnología de Alimentos								12	
CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE A			ECTS	CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE B	ECTS
11218	6	022	O	Alimentación y Cultura			4,5	11188	1	005	FB	Bioquímica	6
11184	1	002	FB	Fundamentos Físicos para la Ciencia y Tecnología de Alimentos			6	11190	1	007	FB	Fisiología Humana	4,5
11187	1	004	FB	Fundamentos Matemáticos			6	11186	1	003	FB	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5
							11200	3	012	O	Producción de Materias Primas de Origen Animal		4,5
TOTAL ECTS PRIMER CURSO													60

SEGUNDO CURSO														
CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE A			ECTS	CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE B		ECTS
11189	1	006	FB	Bioestadística			6	11196	2	011	O	Análisis Químico I		4,5
11192	2	009	O	Composición Química de los Alimentos			6	11191	1	008	FB	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria		6
11202	3	013	O	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I			6	11215	6	020	O	Nutrición Humana		7,5
11201	3	012	O	Producción de Materias Primas de Origen Vegetal			4,5	11203	3	013	O	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria II		6
11194	2	010	O	Propiedades Físicas de los Alimentos I			6	11195	2	010	O	Propiedades Físicas de los Alimentos II		7,5
TOTAL ECTS SEGUNDO CURSO														60

TERCER CURSO														
CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE A			ECTS	CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE B		ECTS
11199	2	011	O	Análisis Químico II			4,5	11198	2	011	O	Análisis y Control de Calidad de Alimentos II		4,5
11197	2	011	O	Análisis y Control de Calidad de Alimentos I			6	11211	5	018	O	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria		4,5
11216	6	020	O	Dietética			4,5	11212	5	018	O	Ingeniería de la Calidad en la Industria Alimentaria		4,5
11209	4	016	O	Microbiología e Higiene de Alimentos I			4,5	11208	4	016	O	Microbiología e Higiene de Alimentos II		4,5
11217	6	021	O	Salud Pública			4,5	11214	5	019	O	Normalización y Legislación Alimentaria		4,5
11193	2	009	O	Transformaciones Químicas en el Procesado de Alimentos			7,5	11204	3	014	O	Procesado de Alimentos I		6
TOTAL ECTS TERCER CURSO														60

CUARTO CURSO													
CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	SEMESTRE A			ECTS	SEMESTRE B					ECTS
11207	3	015	O	Biotecnología Alimentaria			4,5	OPTATIVAS GENERALES (Elegir cuatro)					
11206	3	014	O	Envases y Embalajes			4,5	11220	7	023	OPT	Alimentos procedentes de organismos modificados genéticamente	4,5
11213	5	018	O	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria			4,5	11246	7	023	OPT	Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria	4,5
11205	3	014	O	Procesado de Alimentos II			6	11249	7	023	OPT	Evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos	4,5
11210	4	017	O	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios			4,5	11251	7	023	OPT	Industrias de Bebidas	4,5
	8	24/25	OPT	Lenguas/ Actividades/Prácticas externas			6	15026	7	023	OPT	Gestión de Laboratorios Químicos: Calidad, Medioambiente y Seguridad	4,5
							11239	7	023	OPT	Marketing Alimentario	4,5	
							11221	7	023	OPT	Laboratorio de análisis microbiológico de alimentos	4,5	
11262	9	026	TFG	Trabajo Fin de Grado									12
TOTAL ECTS CUARTO CURSO													60

RESUMEN TITULACIÓN GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
TIPO DE ASIGNATURA		ECTS
FB	FORMACIÓN BÁSICA	63,0
O	OBLIGATORIA	141,0
OPT	OPTATIVA	24,0
TFG	TRABAJO FIN DE GRADO	12,0
TOTAL ECTS TITULACIÓN		240