

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

			Créditos
Módulo 1	CIENCIAS BÁSICAS		63,0
	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
Módulo 2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		46,5
	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
Módulo 3	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA		42,0
	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
Módulo 4	SEGURIDAD ALIMENTARIA		13,5
	Materia 16	Microbiología de Alimentos y Parasitología de los Alimentos. Higiene de Personal, Productos y Procesos	9,0
	Materia 17	Toxicología Alimentaria	4,5
Módulo 5	GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		18,0
	Materia 18	Sistemas de Calidad y Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	13,5
	Materia 19	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5
Módulo 6	NUTRICIÓN Y SALUD		21,0
	Materia 20	Dietética	12,0
	Materia 21	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional	4,5
	Materia 22	Alimentación y Cultura	4,5
Módulo 7	OPTATIVAS		18,0
	Materia 23	Optativas Generales para Ciencia y Tecnología de los Alimentos	18,0
Módulo 8	COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN		6,0
	Materia 24	Lenguas/ Actividades	6,0
	Materia 25	Prácticas externas	6,0
Módulo 9	TRABAJO FINAL DE GRADO		12,0
	Materia 26	Trabajo Final de Grado	12,0