

RESUMEN 237 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(CURSO 2026/2027)

		Créditos
Módulo 1	CIENCIAS BÁSICAS	64,5
	Materia 1	Biología
	Materia 2	Bioquímica
	Materia 3	Física
	Materia 4	Empresa
	Materia 5	Estadística
	Materia 6	Química
	Materia 7	Matemáticas
Módulo 2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	45,0
	Materia 8	Fisiología
	Materia 9	Composición de Alimentos
	Materia 10	Propiedades Físicas de los Alimentos
	Materia 11	Técnicas de Análisis de Alimentos. Propiedades Sensoriales de los Alimentos
Módulo 3	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	42,0
	Materia 12	Biotecnología Alimentaria
	Materia 13	Producción de Materias Primas
	Materia 14	Operaciones Básicas en Industria Alimentaria
	Materia 15	Procesado y Modificaciones de los Alimentos
Módulo 4	SEGURIDAD ALIMENTARIA	13,5
	Materia 16	Microbiología de Alimentos y Parasitología de los Alimentos. Higiene de Personal, Productos y Procesos
	Materia 17	Toxicología Alimentaria
Módulo 5	GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	18,0
	Materia 18	Normalización y Legislación Alimentaria
	Materia 19	Sistemas de Calidad y Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria
Módulo 6	NUTRICIÓN Y SALUD	21,0
	Materia 20	Dietética
	Materia 21	Alimentación y Cultura
	Materia 22	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional
Módulo 7	COMPLEMENTOS PARA LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	18,0
	Materia 23	Complementos para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Módulo 8	COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN	6,0
	Materia 24	Lenguas/ Actividades
	Materia 25	Prácticas externas
Módulo 9	TRABAJO FINAL DE GRADO	12,0
	Materia 26	Trabajo Final de Grado