

RESUMEN 208 - DOBLE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL + GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CURSO 2026/2027)

Módulo 1		COMÚN		
O	Materia 1	Bases de la Ingeniería del medio rural	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	19,5
O	Materia 2	Ingeniería de las instalaciones y obras	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	18,0
O	Materia 3	Bases tecnológicas de la producción vegetal y animal	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	18,0
O	Materia 4	Tecnologías de la ingeniería rural	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	9,0
O	Materia 5	Propiedades físicas de los alimentos	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	13,5
O	Materia 6	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	19,5
O	Materia 7	Microbiología y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	9,0
FB	Materia 8	Empresa	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	6,0
O	Materia 9	Procesado y modificación de los alimentos	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	16,5
O	Materia 10	Tecnología de la producción vegetal y animal	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	15,0
FB	Materia 11	Matemáticas	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	15,0
FB	Materia 12	Química	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	19,5
FB	Materia 13	Física	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	12,0
FB	Materia 14	Biología	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	6,0
O	Materia 15	Alimentación y cultura	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
FB	Materia 16	Expresión Gráfica	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	6,0
FB	Materia 17	Bioquímica	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	6,0
FB	Materia 18	Geología, Edafología y Climatología	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	9,0
O	Materia 19	Ciencia y Tecnología del medio ambiente	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	6,0
O	Materia 20	Operaciones básicas en industria alimentaria	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	12,0
O	Materia 21	Composición de alimentos	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	13,5
FB	Materia 22	Fisiología	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
O	Materia 23	Valoración y comercialización	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	6,0
O	Materia 24	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	13,5
O	Materia 25	Dietética	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	12,0
OPT	Materia 26	Prácticas externas		6,0
OPT	Materia 27	Lenguas/ L.E.		6,0
O	Materia 29	Biotecnología alimentaria	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
O	Materia 30	Toxicología alimentaria	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
O	Materia 31	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
OPT	Materia 32	Complementos del TFG		6,0
O	Materia 33	Normalización y Legislación Alimentaria	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	4,5
Módulo 2		TRABAJO FIN DE GRADO		
TFG	Materia 35	Trabajo Fin de Grado (GCTA)	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos	12,0
TFG	Materia 35	Trabajo Fin de Grado (GIAMR)	Grado en Agroalimentaria y Medio Rural	12,0
Formación básica (FB)				84,0
Obligatorios				223,5
Optativos				12,0
TFG				24,0
Total				343,5