



## **Organización académica del programa**

### **Grado en Administración y Dirección de Empresas Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Este itinerario consta de 393 ECTS totales, de los cuales 189 ECTS corresponden al Grado en Administración y Dirección de Empresas y 204 ECTS al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Tabla 1). El resto de créditos de asignaturas necesarios para obtener el título del Grado correspondiente se reconocerán según la tabla que se adjunta en este documento (Tabla 2).

**Tabla 1.** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Grado en Administración y Dirección de Empresas (Total: 393 ECTS). En negro se muestran las asignaturas correspondientes al grado de GCTA y en azul las correspondientes al grado GADE. Las asignaturas señaladas con \* son asignaturas que se imparten en el GCTA en el semestre A y que deberían impartirse en el doble grado en el semestre B.

PRIMER CURSO					
Anual					
CUR/SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
1T	9	FB	11183	Biología de los microorganismos y de las plantas	Biología
1T	12	FB	11185	Fundamentos químicos para la ciencia y tecnología de alimentos	Química
Semestre A					
CUR/SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
1A	4,5	O	11218	Alimentación y Cultura	Alimentación y cultura
1A	6	FB	11184	Fundamentos físicos para la ciencia y tecnología de alimentos	Física
1A	4,5	O	11201	Producción de materias primas de origen vegetal	Producción de materias primas
1A	6	FB	13867	Modelos matemáticos para ADE I	Matemáticas
Semestre B					
CUR/SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
1B	6	FB	11188	Bioquímica	Bioquímica
1B	4,5	FB	11190	Fisiología Humana	Fisiología
1B	7,5	FB	11186	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	Química
1B	6	FB	11191	Economía y gestión en la empresa alimentaria	Empresa
1B	6	FB	13868	Modelos matemáticos para ADE II	Matemáticas
<b>Total créditos en 1A: 21 ECTS - en 1B: 30 ECTS Anuales 21- Total 1er curso: 72 ECTS</b>					

SEGUNDO CURSO					
Semestre A					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
2A	6	FB	11736	Introducción a la Contabilidad	Empresa
2A	6	FB	11737	Introducción a las Finanzas	Empresa
2A	6	FB	11738	Microeconomía I	Economía
2A	6	FB	11742	Derecho de la Empresa	Derecho
2A	6	FB	11740	Introducción a la Estadística	Estadística
2A	6	O	11750	Matemáticas Financieras	Finanzas
2A	4,5	O	13307	Inglés para la Comunicación empresarial (Nivel B2)	Lengua Extranjera para la Comunicación Empresarial
Semestre B					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
2B	6	O	11202	Operaciones básicas en la industria alimentaria I*	Operaciones básicas en industria alimentaria
2B	6	O	11194	Propiedades físicas de los alimentos I*	Propiedades físicas de los alimentos
2B	6	O	11192	Composición química de los alimentos*	Composición de alimentos
2B	4,5	O	11200	Producción de materias primas de origen animal	Producción de materias primas
2B	6	FB	11741	Métodos Estadísticos en Economía	Estadística
2B	6	O	11759	Microeconomía II	Análisis económico
<b>Total en 2A: 40,5 ECTS - Total en 2B: 34,5 ECTS - Total 2º curso: 74,5 ECTS</b>					

TERCER CURSO					
Semestre A					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
3A	6	O	11748	Dirección de Producción y Operaciones	Organización de empresas
3A	6	FB	11739	Macroeconomía I	Economía
3A	6	O	11755	Derecho del trabajo	Entorno económico y marco jurídico
3A	4,5	O	11757	Economía Mundial	Entorno económico y marco jurídico
3A	6	O	11746	Contabilidad Financiera y de Sociedades	Contabilidad
3A	6	O	11747	Estrategia y Diseño de la Organización	Organización de empresas
3A	4,5	O	11758	Economía Española	Entorno económico y marco jurídico
Semestre B					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
3B	6	O	11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	Operaciones básicas en industria alimentaria
3B	7,5	O	11195	Propiedades físicas de los alimentos II	Propiedades físicas de los alimentos
3B	4,5	O	11196	Análisis químico I	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos
3B	6	O	11197	Análisis y control de calidad de alimentos I*	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos
3B	4,5	O	11209	Microbiología e higiene de alimentos I*	Microbiología de alimentos y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos
3B	6	O	11760	Macroeconomía II	Análisis económico
<b>Total en 3A: 39 ECTS - Total en 3B: 34,5 ECTS - Total 3er curso: 73,5 ECTS</b>					

CUARTO CURSO					
Semestre A					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
4A	9	O	11762	Econometría	Métodos cuantitativos para la Empresa
4A	6	O	11761	Investigación Operativa	Métodos cuantitativos para la Empresa
4A	6	O	11763	Métodos cuantitativos para la ayuda a la toma de decisiones	Métodos cuantitativos para la Empresa
4A	6	O	11756	Gestión Fiscal de la Empresa	Entorno económico y marco jurídico
4A	6	O	11745	Contabilidad de Costes e Introducción a la Auditoría	Contabilidad
4A	6	O	11753	Investigación Comercial	Comercialización e Investigación de Mercados
Semestre B					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
4B	4,5	O	11211	Gestión de la calidad en la industria alimentaria	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria
4B	4,5	O	11198	Análisis y control de calidad de alimentos II	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos
4B	4,5	O	11208	Microbiología e higiene de alimentos II	Microbiología de alimentos y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos
4B	4,5	O	11212	Ingeniería de la calidad en la industria alimentaria	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria
4B	4,5	O	11199	Análisis químico II*	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos
4B	7,5	O	11215	Nutrición Humana	Dietética
4B	9	O	11754	Dirección Comercial	Comercialización e Investigación de Mercados
<b>Total en 4A: 39 ECTS - Total en 4B: 39 ECTS - Total 4º curso: 78 ECTS</b>					

QUINTO CURSO					
Semestre A					
CUR/ SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
5A	6	O	11752	Economía Financiera	Finanzas
5A	6	O	11744	Análisis y Consolidación Contable	Contabilidad
5A	7,5	O	11193	Transformaciones químicas en el procesado de alimentos	Composición de alimentos
5A	4,5	O	11207	Biotecnología alimentaria	Biotecnología alimentaria
5A	4,5	O	11213	Gestión medioambiental en la industria alimentaria	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria
5A	4,5	O	11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	Toxicología alimentaria
Semestre B					
5B	6	O	11749	Dirección de Recursos Humanos	Organización de empresas
5B	6	O	11751	Dirección Financiera	Finanzas
5B	4,5	O	11214	Normalización y Legislación Alimentaria	Normalización y Legislación Alimentaria
5B	6	O	11204	Procesado de alimentos I	Procesado y modificaciones de los alimentos
5B	4,5	O	11216	Dietética*	Dietética
5B	4,5	O	11217	Salud Pública*	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional
<b>Total en 5A: 33 ECTS - Total en 5B: 31,5 ECTS - Total 5º curso: 64,5 ECTS</b>					



SEXTO CURSO					
Semestre A					
CUR/SEM	ECTS	TIPO	COD.	ASIGNATURA	MATERIA
6A	6	O	11205	Procesado de alimentos II	Procesado y modificaciones de los alimentos
6A	4,5	O	11206	Envases y embalajes	Procesado y modificaciones de los alimentos
6A	7,5	TFT	11809	Trabajo Fin de Grado (GADE)	Trabajo Fin de Grado
6A	12	TFT	11262	Trabajo fin de grado (GCTA)	Trabajo final de grado
<b>Total en 6A: 30 ECTS - Total en 6B: 0 ECTS - Total 6º curso: 30 ECTS</b>					