

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

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	CÓD.	MÓD.	MAT.	TIPO	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
							15610	7	023	OPT	Herramientas digitales para biosistemas		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