

237 - 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	006	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	021	O	Alimentación y Cultura			4,5	11188	1	002	FB	Bioquímica			6
11184	1	003	FB	Fundamentos Físicos para la Ciencia y Tecnología de Alimentos			6	15608	2	008	O	Fisiología Humana			4,5
11187	1	007	FB	Fundamentos Matemáticos			6	11186	1	006	FB	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos			7,5
								11200	3	013	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	005	FB	Bioestadística			6	11196	2	011	O	Análisis Químico I			4,5
15609	1	006	FB	Composición Química de los Alimentos			6	11191	1	004	FB	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria			6
11202	3	014	O	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I			6	11215	6	020	O	Nutrición Humana			7,5
11201	3	013	O	Producción de Materias Primas de Origen Vegetal			4,5	11203	3	014	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	019	O	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria			4,5
11216	6	020	O	Dietética			4,5	11212	5	019	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	022	O	Salud Pública			4,5	11214	5	018	O	Normalización y Legislación Alimentaria			4,5
11193	2	009	O	Transformaciones Químicas en el Procesado de Alimentos			7,5	11204	3	015	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	012	O	Biotecnología Alimentaria			4,5	OPTATIVAS GENERALES (Elegir cuatro)							
11206	3	015	O	Envases y Embalajes			4,5	11220	7	023	OPT	Alimentos procedentes de organismos modificados genéticamente			4,5
11213	5	019	O	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria			4,5	11246	7	023	OPT	Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria			4,5
11205	3	015	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	64,5
O OBLIGATORIA	139,5
OPT OPTATIVA	24,0
TFG TRABAJO FIN DE GRADO	12,0
TOTAL ECTS TITULACIÓN	240