

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

PRIMER CURSO

CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ANUAL						TOTAL	
10773	1	001	FB	Fundamentos Matemáticos II						9	
11185	2	002	FB	Fundamentos Químicos para la Ciencia y la Tecnología de Alimentos						12	
CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL	CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL
11218	2	002	O	Alimentación y Cultura	4,5	11188	2	2	FB	Bioquímica	6
10778	1	001	FB	Biología	6	10775	1	001	FB	Fundamentos Físicos de la Ingeniería II	6
10776	1	001	FB	Fundamentos Físicos De La Ingeniería I	6	11186	2	002	FB	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5
10774	1	001	FB	Fundamentos Matemáticos I	6	10779	1	001	FB	Representación Gráfica en la Ingeniería	6
TOTAL ECTS PRIMER CURSO											69

SEGUNDO CURSO

CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ANUAL						TOTAL	
10781	1	1	FB	Geología, Edafología y Climatología						9	
CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL	CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL
15609	2	002	O	Composición Química de los Alimentos	6	11196	2	002	O	Análisis Químico I	4,5
10788	1	001	O	Ecología e Impacto Ambiental	6	10783	1	001	O	Botánica Sistemática	4,5
10789	1	001	O	Geomática Agroforestal	7,5	10793	1	001	O	Electrotécnia y Electrificación	6
10790	1	001	O	Maquinaria y Mecanización Agraria	6	15608	2	002	FB	Fisiología Humana	4,5
11202	2	002	O	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I	6	11203	2	002	O	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria II	6
						10794	1	001	O	Resistencia de Materiales y Estructuras Agroindustriales	7,5
TOTAL ECTS SEGUNDO CURSO											73,5

TERCER CURSO

CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL	CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL
11199	2	002	O	Análisis Químico II	4,5	10800	1	001	O	Cultivos Herbáceos	4,5
10791	1	001	O	Hidráulica	6	11191	2	002	FB	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6
10795	1	001	O	Mecánica de Suelos, Cimentaciones y Vías	4,5	10796	1	001	O	Ingeniería Del Riego	4,5
10782	1	001	O	Fitotecnia General	4,5	11208	2	002	O	Microbiología e Higiene de los Alimentos II	4,5
10798	1	001	O	Métodos Estadísticos	4,5	11204	2	002	O	Procesado de Alimentos I	6
11194	2	002	O	Propiedades Físicas de los Alimentos I	6	11195	2	002	O	Propiedades Físicas de los Alimentos II	7,5
11209	2	002	O	Microbiología e Higiene de los Alimentos I	4,5						
TOTAL ECTS TERCER CURSO											67,5

CUARTO CURSO

CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL	CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL
11197	2	002	O	Análisis y Control de la Calidad de Alimentos I	6	11198	2	002	O	Análisis y Control de la Calidad de Alimentos II	4,5
10786	1	001	O	Bases de la Producción Animal	4,5	10801	1	001	O	Cultivos Leñosos	4,5
11205	2	002	O	Procesado de Alimentos II	6	11212	2	002	O	Ingeniería de la Calidad en la Industria Alimentaria	4,5
11193	2	002	O	Transformaciones Químicas en el Procesado de Alimentos	7,5	11215	2	002	O	Nutrición Humana	7,5
10792	1	001	O	Valoración y Comercialización	6	10784	1	001	O	Protección de Cultivos	4,5
11211	2	002	O	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	4,5	10799	1	001	O	Tecnología de la Producción Animal	6
TOTAL ECTS CUARTO CURSO											66

QUINTO CURSO

CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL	CÓDIGO	MÓD.	MAT.	TIPO	ASIGNATURA	TOTAL
11207	2	002	O	Biotecnología Alimentaria	4,5		1	3	OPT	Prácticas Externas Curriculares/ Asignatura Idiomas	6,0
11216	2	002	O	Dietética	4,5	11214	2	002	O	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5
11206	2	002	O	Envases y Embalajes	4,5	11262	3	005	TFG	Trabajo Fin de Grado (GCTA)	12
11213	2	002	O	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	4,5	10997	3	004	TFG	Trabajo Fin de Grado (GIAMR)	12
11217	2	002	O	Salud Pública	4,5	15282	1	003	OPT	Complemento del Trabajo Final de Grado Industrias Agrarias y Alimentarias	6
11210	2	002	O	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5						
TOTAL ECTS CUARTO CURSO											67,5

DOBLE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS+ INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

TIPO DE ASIGNATURA		ECTS
FB	FORMACIÓN BÁSICA	85,5
O	OBLIGATORIA	222,0
OPT	OPTATIVA	12
TFG	TRABAJO FIN DE GRADO	24
TOTAL ECTS TITULACIÓN		343,5