

Comparativa entre los planes de estudios Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Plan 2009		Titulación 151				
Módulo	Materia	Código	Asignatura	ECTS	Curso	Semestre
Ciencias Básicas (FB) 63 ECTS	Biología	11183	Biología de los microorganismos y de las plantas	9	1	T
	Física	11184	Fund. físicos para la ciencia y tecnología de alimentos	6	1	A
	Química	11185	Fund. químicos para la ciencia y tecnología de alimentos	12	1	T
		11186	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5	1	B
	Matemáticas	11187	Fundamentos matemáticos	6	1	A
	Bioquímica	11188	Bioquímica	6	1	B
	Estadística	11189	Bioestadística	6	2	A
	Fisiología	11190	Fisiología Humana	4,5	1	B
Empresa	11191	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	2	B	
Ciencia de los alimentos (O) 46,5 ECTS	Composición de alimentos	11192	Composición química de los alimentos	6	2	A
		11193	Transf. químicas en el procesado de alimentos	7,5	3	A
	Propiedades físicas de los alimentos	11194	Propiedades físicas de los alimentos I	6	2	A
		11195	Propiedades físicas de los alimentos II	7,5	2	B
	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos	11196	Análisis químico I	4,5	2	B
		11199	Análisis químico II	4,5	3	A
		11197	Análisis y control de calidad de alimentos I	6	3	A
		11198	Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5	3	B
Tecnología alimentaria (O) 42 ECTS	Producción de materias primas	11200	Producción de materias primas de origen animal	4,5	1	B
		11201	Producción de materias primas de origen vegetal	4,5	2	A
	Operaciones básicas en industria alimentaria	11202	Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6	2	A
		11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	6	2	B
	Procesado y modificaciones de los alimentos	11206	Envases y embalajes	4,5	4	A
		11204	Procesado de alimentos I	6	3	B
		11205	Procesado de alimentos II	6	4	A
Biotecnología alimentaria	11207	Biotecnología alimentaria	4,5	4	A	
Seguridad alimentaria (O) 13,5 ECTS	Microbiología de alimentos y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos	11209	Microbiología e higiene de alimentos I	4,5	3	A
		11208	Microbiología e higiene de alimentos II	4,5	3	B
	Toxicología alimentaria	11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	4	A
Gestión y Calidad en la industria alimentaria (O) 18 ECTS	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria	11211	Gestión de la calidad en la IA	4,5	3	B
		11213	Gestión medioambiental en la IA	4,5	4	A
		11212	Ingeniería de la calidad en la IA	4,5	3	B
	Normalización y Legislación Alimentaria	11214	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	3	B
Nutrición y Salud (O) 21 ECTS	Dietética	11216	Dietética	4,5	3	A
		11215	Nutrición Humana	7,5	2	B
	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional.	11217	Salud Pública	4,5	3	A
	Alimentación y Cultura	11218	Alimentación y Cultura	4,5	1	A
Optativas 18 ECTS	Optativas generales para la ciencia y tecnología de los alimentos			18	4	B
Complementos de formación 6 ECTS	Lenguas			6	4	A
	Prácticas externas			6		
TFG 12 ECTS	TFG	11262	Trabajo final de grado	12	4	B
TOTAL créditos				240		

Plan 2026		Titulación 237				
Módulo	Materia	Código	Asignatura	ECTS	Curso	Semestre
Ciencias Básicas (FB) 64,5 ECTS	Biología	11183	Biología de los microorganismos y de las plantas	9	1	T
	Física	11184	Fund. físicos para la ciencia y tecnología de alimentos	6	1	A
	Química	11185	Fund. químicos para la ciencia y tecnología de alimentos	12	1	T
		11186	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5	1	B
	15609	Composición química de los alimentos	6	2	A	
	Matemáticas	11187	Fundamentos matemáticos	6	1	A
	Bioquímica	11188	Bioquímica	6	1	B
	Estadística	11189	Bioestadística	6	2	A
	Empresa	11191	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	2	B
	Ciencia de los alimentos (O) 45 ECTS	Fisiología	15608	Fisiología Humana	4,5	1
Composición de alimentos		11193	Transf. químicas en el procesado de alimentos	7,5	3	A
		11194	Propiedades físicas de los alimentos I	6	2	A
Propiedades físicas de los alimentos		11195	Propiedades físicas de los alimentos II	7,5	2	B
		11196	Análisis químico I	4,5	2	B
Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos		11199	Análisis químico II	4,5	3	A
		11197	Análisis y control de calidad de alimentos I	6	3	A
		11198	Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5	3	B
Tecnología alimentaria (O) 42 ECTS	Producción de materias primas	11200	Producción de materias primas de origen animal	4,5	1	B
		11201	Producción de materias primas de origen vegetal	4,5	2	A
	Operaciones básicas en industria alimentaria	11202	Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6	2	A
		11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	6	2	B
	Procesado y modificaciones de los alimentos	11206	Envases y embalajes	4,5	4	A
		11204	Procesado de alimentos I	6	3	B
		11205	Procesado de alimentos II	6	4	A
Biotecnología alimentaria	11207	Biotecnología alimentaria	4,5	4	A	
Seguridad alimentaria (O) 13,5 ECTS	Microbiología de alimentos y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos	11209	Microbiología e higiene de alimentos I	4,5	3	A
		11208	Microbiología e higiene de alimentos II	4,5	3	B
		11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	4	A
	Toxicología alimentaria	11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	4	A
Gestión y Calidad en la industria alimentaria (O) 18 ECTS	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria	11211	Gestión de la calidad en la IA	4,5	3	B
		11213	Gestión medioambiental en la IA	4,5	4	A
		11212	Ingeniería de la calidad en la IA	4,5	3	B
	Normalización y Legislación Alimentaria	11214	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	3	B
Nutrición y Salud (O) 21 ECTS	Dietética	11216	Dietética	4,5	3	A
		11215	Nutrición Humana	7,5	2	B
	Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional.	11217	Salud Pública	4,5	3	A
	Alimentación y Cultura	11218	Alimentación y Cultura	4,5	1	A
Optativas 18 ECTS	Optativas generales para la ciencia y tecnología de los alimentos			18	4	B
Complementos de formación 6 ECTS	Lenguas			6	4	A
	Prácticas externas			6		
TFG 12 ECTS	TFG	11262	Trabajo final de grado	12	4	B
TOTAL créditos				240		