

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS

Temporalidad		Asignatura	Carácter	ECTS
CURSO 1	Semestre 1º	Matemáticas I	Formación básica	6
		Informática	Formación básica	6
		Química General	Formación básica	6
		Dibujo y Sistemas de Representación	Formación básica	6
		Fundamentos de Biología	Formación básica	6
	Semestre 2º	Matemáticas II	Formación básica	6
		Análisis y Química Agrícola	Formación básica	6
		Física	Formación básica	6
		Geomorfología y Climatología	Formación básica	6
		Economía y Gestión de Empresas	Formación básica	6
CURSO 2	Semestre 1º	Bioquímica	Obligatorio	6
		Microbiología	Obligatorio	6
		Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Producción de Materias Primas	Obligatorio	6
		Normalización y Legislación Alimentaria	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Alimentación y Salud Pública	Obligatorio	6
		Tecnología de Alimentos	Obligatorio	6
		Fisiología y Fundamentos de la Nutrición	Obligatorio	6
		Bromatología Descriptiva I	Obligatorio	6
		Química y Bioquímica de los Alimentos	Obligatorio	6
CURSO 3	Semestre 1º	Bromatología Descriptiva II	Obligatorio	6
		Higiene de los Alimentos I	Obligatorio	6
		Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos	Obligatorio	6
		Industrias de las Materias Primas Animales	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Higiene de los Alimentos II	Obligatorio	6
		Industrias de procesos de materias primas vegetales	Obligatorio	6
		Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Obligatorio	6
		Industrias de fermentación y conservación vegetales	Obligatorio	6
		Tecnología Alimentaria Aplicada	Obligatorio	6
CURSO 4	Semestre 1º	Evaluación de la Seguridad Alimentaria	Obligatorio	6
		Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	Obligatorio	6
		Dietética	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	

Optativas	Asignatura	Carácter	ECTS	
ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	Aprovechamiento de Subproductos	Optativo	6	
	Cátering y Restauración	Optativo	6	
	Evaluación Sensorial de los Alimentos	Optativo	6	
	Producciones Alternativas en la Dehesa	Optativo	6	
	Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico	Optativo	6	
	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en los Alimentos	Optativo	6	
	Química Inorgánica Industrial	Optativo	6	
	Química Orgánica Agroalimentaria	Optativo	6	
	Itinerario	Asignatura	Carácter	ECTS
	Intensificación en Ingeniería en Industrias Agrarias y Alimentarias	Botánica Agrícola	Optativo	6
Edafología		Optativo	6	
Bases de la Producción Animal		Optativo	6	

Para obtener una mención en alguno de estos itinerarios se deben superar 18 créditos del mismo.

• Plan de estudios pendiente de aprobación por parte de ANECA.

SALIDAS PROFESIONALES

- Gestión y control de calidad de procesos y productos alimenticios
- Desarrollo de procesos alimentarios
- Seguridad alimentaria y trazabilidad
- Desarrollo e innovación de procesos y productos alimenticios
- Nutrición y Salud
- Gestión de servicios de restauración colectiva
- Comercialización, Comunicación y Marketing

Además, su relación con la nutrición conecta la titulación con las ciencias biomédicas, y su relación con el procesado de alimentos la conecta con la ingeniería alimentaria; esto contribuye a incrementar la versatilidad de los titulados.