

**RESUMEN 151 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(CURSO 2024/2025)**

Créditos

Módulo 1	CIENCIAS BÁSICAS	63,0
	Materia 1 Biología	9,0
	Materia 2 Física	6,0
	Materia 3 Química	19,5
	Materia 4 Matemáticas	6,0
	Materia 5 Bioquímica	6,0
	Materia 6 Estadística	6,0
	Materia 7 Fisiología	4,5
	Materia 8 Empresa	6,0
Módulo 2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	46,5
	Materia 9 Composición de Alimentos	13,5
	Materia 10 Propiedades Físicas de los Alimentos	13,5
	Materia 11 Técnicas de Análisis de Alimentos. Propiedades Sensoriales de los Alimentos	19,5
Módulo 3	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	42,0
	Materia 12 Producción de Materias Primas	9,0
	Materia 13 Operaciones Básicas en Industria Alimentaria	12,0
	Materia 14 Procesado y Modificaciones de los Alimentos	16,5
	Materia 15 Biotecnología Alimentaria	4,5
Módulo 4	SEGURIDAD ALIMENTARIA	13,5
	Materia 16 Microbiología de Alimentos y Parasitología de los Alimentos. Higiene de Personal, Productos y Procesos	9,0
	Materia 17 Toxicología Alimentaria	4,5
Módulo 5	GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	18,0
	Materia 18 Sistemas de Calidad y Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	13,5
	Materia 19 Normalización y Legislación Alimentaria	4,5
Módulo 6	NUTRICIÓN Y SALUD	21,0
	Materia 20 Dietética	12,0
	Materia 21 Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional	4,5
	Materia 22 Alimentación y Cultura	4,5
Módulo 7	OPTATIVAS	18,0
	Materia 23 Optativas Generales para Ciencia y Tecnología de los Alimentos	18,0
Módulo 8	COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN	6,0
	Materia 24 Lenguas/ Actividades	6,0
	Materia 25 Prácticas externas	6,0
Módulo 9	TRABAJO FINAL DE GRADO	12,0
	Materia 26 Trabajo Final de Grado	12,0