

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

OFERTA ACADÉMICA 2019/2020



Estudios Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

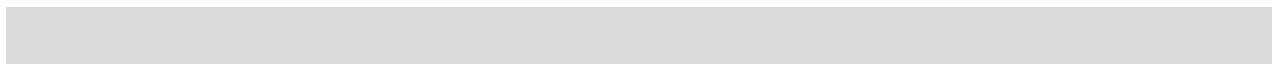
[\(Plan de estudios publicado en BOE\)](#) ↗



Rama de conocimiento Ciencias



Centro
 Facultad de Ciencias
 C/ Francisco Tomás y Valiente, 7
 Campus de Cantoblanco
 28049 – Madrid
 Teléfono: 914974353
[Página Web](#) ↗



Créditos ECTS 240



CRÉDITOS ECTS	
Formación Básica (FB)	60
Obligatorios (OB)	132
Optativas (OP)	24
Prácticas externas (PE)	9
Trabajo fin de Grado (TFG)	15
Totales	240

PRIMER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
19443	MATEMÁTICAS	6	FB	1
16576	FÍSICA	6	FB	1

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
19444	QUÍMICA I	6	FB	1
19445	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	6	FB	1
16593	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6	OB	1
16584	ESTADÍSTICA	6	FB	2
16580	ANÁLISIS QUÍMICO	6	FB	2
19446	QUÍMICA II	6	FB	2
19447	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	6	OB	2
16591	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6	OB	2

SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16579	MICROBIOLOGÍA	6	FB	1
16583	FISIOLOGÍA HUMANA	6	FB	1
19448	BIOQUÍMICA	6	FB	1
19449	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I	6	OB	1
19450	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II	6	OB	1
16589	MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA ALIMENTARIAS	6	OB	2
19451	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	6	OB	2
16586	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	OB	2
19452	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS II	6	OB	2
19453	INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	OB	2

TERCER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
19454	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	6	OB	1
19455	TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	6	OB	1
19456	TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO	6	OB	1
16596	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	1
16597	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6	OB	1
19457	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	6	OB	2
16594	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	2
19458	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	6	OB	2
19459	HIGIENE ALIMENTARIA	6	OB	2
	OPTATIVA	6	OP	2

CUARTO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
19460	GESTIÓN DE CALIDAD	6	OB	1
19461	ECONOMÍA DE LOS MERCADOS ALIMENTARIOS Y LEGISLACIÓN	6	OB	1
19462	TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6	OB	1
	OPTATIVAS	12	OP	1
16599	PRÁCTICAS EXTERNAS	9	PE	2

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
	OPTATIVA	6	OP	2
16600	TRABAJO FIN DE GRADO	15	TFG	2

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16605	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	6	OP	1
16609	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	6	OP	1
16614	NUTRIGENÉTICA	6	OP	1
19463	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	6	OP	1
16608	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OP	2
16613	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	OP	2
19464	INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	6	OP	2
19465	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OP	2
19466	GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6	OP	2
16606	BIOTECNOLOGÍA APLICADA*	6	OP	
19467	SALUD PÚBLICA*	6	OP	

*Asignaturas no ofertadas durante el curso académico 2019-2020

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

Los estudiantes deben cursar a lo largo del plan de estudios 24 ECTS de materias optativas. El plan de estudios contiene una oferta global de 66 créditos en asignaturas optativas (11 asignaturas de 6 ECTS). La oferta definitiva de estas asignaturas se realiza con carácter anual en base a los criterios establecidos en la UAM sobre oferta e implantación de asignaturas transversales y optativas en los títulos de grado (Aprobado por Comisión de Estudios delegada de Consejo de Gobierno de 29/XII/2012, 14/III/2012 y 5/XI/2012) y queda recogida en el presente documento.

También se admitirá cursar hasta un 25% de los créditos optativos de **materias de otros planes de estudios** de la rama de ciencias o de ramas afines (Ciencias de la Salud e Ingeniería), siempre bajo la supervisión del órgano competente en el ámbito de la titulación. La matriculación de este tipo de asignaturas requerirá el visto bueno de la Comisión de la Titulación.

Se podrán obtener créditos optativos cursando **asignaturas transversales** incluidas en la oferta de la Universidad Autónoma de Madrid (máximo 6 créditos), así como mediante el reconocimiento de la participación en **actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**.

REQUISITOS DE ASIGNATURAS:

No se han establecido

OTRAS OBSERVACIONES:

Se considera indispensable el conocimiento oral y escrito de la lengua inglesa. Por ello se promoverá la impartición completa de algunas asignaturas optativas en este idioma, así como la utilización generalizada de una parte de los materiales docentes en inglés.

Además, para obtener el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UAM será requisito indispensable acreditar el conocimiento del inglés a nivel intermedio (nivel B1 o superior). Esto se podrá realizar por las siguientes vías:

- a) Realización de cursos en el Servicio de Idiomas de la UAM que expedirá el correspondiente certificado académico, o superación de las/s materia/s transversal/es correspondientes de entre las ofertadas por la UAM, que se entiendan adecuadas para estos efectos.
- b) Certificados expedidos por el Servicio de Idiomas de la UAM
- c) Certificados oficiales expedidos por las universidades y miembros de A.L.T.E.
- d) Certificados oficiales expedidos por la Escuela Oficial de Idiomas

Esta titulación cuenta con una Comisión docente que se ocupa de múltiples aspectos académicos, siendo el ámbito adecuado para plantear y debatir propuestas que afecten a estos estudios, así como para buscar soluciones a los conflictos académicos.

Esta Comisión, presidida por una Delegada del Decano, está formada por varios miembros que representan a los Departamentos involucrados en la docencia del Grado, así como a los estudiantes de los cuatro cursos. A ella también asiste el Vicedecano de Estudios de Grado.

Sus competencias, reglamento y estructura pueden consultarse en:

http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888729644/1242650102961/generico/detalle/Comision_de_Ciencias_de_la_Alimentacion.htm