

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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

Centro responsable [\(ver\)](#)

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



PINCHA EL CÓDIGO DE CADA ASIGNATURA Y ACCEDER A LA GUÍA DOCENTE

PRIMER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16576	FÍSICA	6	FB	1
16593	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6	OB	1
19443	MATEMÁTICAS	6	FB	1
19444	QUÍMICA I	6	FB	1
19445	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	6	FB	1
16580	ANÁLISIS QUÍMICO	6	FB	2
16584	ESTADÍSTICA	6	FB	2
16591	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6	OB	2
19446	QUÍMICA II	6	FB	2
19447	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	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
16586	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	OB	2
16589	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS	6	OB	2
19451	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	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
16596	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	1
16597	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6	OB	1
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
16594	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	2
19457	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	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
	OPTATIVA	6	OP	2
16600	TRABAJO FIN DE GRADO	15	TFG	2

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
19463	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	6	OP	1
19466	GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6	OP	1
16608	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OP	2
16613	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	OP	2
19465	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OP	2

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

OFERTA COMPLEMENTARIA PARA OBTENER CRÉDITOS OPTATIVOS 	MÁXIMO CRÉDITOS
Asignaturas de otros grados 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.	6
Asignaturas transversales	6
Actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación	6

ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

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.

CENTRO RESPONSABLE

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

[Comisión Docente del Título](#) ↗