

Grado Ciencias

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

No Cursables

Tipo 1

FÍSICA

MATEMÁTICAS

QUÍMICA I

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR

ESTADÍSTICA

QUÍMICA II

TRABAJO FIN DE GRADO

PRÁCTICAS EXTERNAS

GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS

ALIMENTOS FUNCIONALES

APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROLIMENTARIOS

TECNOLOGÍA CULINARIA

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

ANÁLISIS QUÍMICO

PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS

OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I

BIOQUÍMICA

FISIOLOGÍA HUMANA

MICROBIOLOGÍA

INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES

QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS

TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS

BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ECONOMÍA DE LOS MERCADOS ALIMENTARIOS Y LEGISLACIÓN

GESTIÓN DE CALIDAD

Tipo 2

Tipo 2

FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

NUTRIGENÉTICA

Tipo 1

BIOQUÍMICA

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

BIOQUÍMICA

MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS	MICROBIOLOGÍA
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADADES DE LOS ALIMENTOS II	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADADES DE LOS A
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	ANÁLISIS QUÍMICO
HIGIENE ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA

Tipo 3

Tipo 3	Tipo 2 o 1
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADADES DE LOS ALIMENTOS I TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I