

VINCULACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS A ÁREAS DE CONOCIMIENTO - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(Aprobado en Consejo de Gobierno en sesión extraordinaria de 29 de abril de 2011)



MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS	CARÁCTER	ÁREAS VINCULADAS	ÁREAS ADSCRITAS
Formación Básica	Biología	Biología	6	Básico	Biología Celular Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Botánica Fisiología Vegetal Genética Histología Microbiología Parasitología	Fisiología Vegetal Parasitología
Formación Básica	Física	Física Aplicada y Físicoquímica	6	Básico	Física Aplicada Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Física Aplicada Físicoquímica
Formación Básica	Matemáticas	Técnicas Matemáticas y Operacionales	6	Básico	Álgebra Análisis Matemático Estadística e Investigación Operativa Geometría y Topología Matemática Aplicada	Estadística e Investigación Operativa
Formación Básica	Química	Química general	6	Básico	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Físicoquímica
Formación Básica	Química	Química Orgánica	6	Básico	Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Química Farmacéutica y Orgánica
Formación Básica	Bioquímica	Bioquímica Estructural	6	Básico	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III	Bioquímica y Biología Molecular II
Formación Básica	Fisiología	Fisiología Celular y Humana	6	Básico	Anatomía y Embriología Humana Biología Celular Fisiología Histología	Fisiología
Formación Básica	Estadística	Estadística	6	Básico	Estadística e Investigación Operativa	Estadística e Investigación Operativa
Formación Básica	Biología	Microbiología	6	Básico	Microbiología	Microbiología
Formación Básica	Empresa	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Básico	Comercialización e Investigación de Mercados Economía Aplicada Organización de Empresas	Comercialización e Investigación de Mercados Organización de Empresas
Ciencias de los Alimentos	Química y Bioquímica de los alimentos	Química y Bioquímica de los alimentos	6	Obligatorio	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Edafología y Química Agrícola Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología Bioquímica y Biología Molecular II
Ciencias de los Alimentos	Análisis de Alimentos y Bromatología	Análisis de alimentos	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología Química Analítica	Nutrición y Bromatología
Ciencias de los Alimentos	Análisis de Alimentos y Bromatología	Fundamentos de Bromatología	6	Obligatorio	Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS	CARÁCTER	AREAS VINCULADAS	AREAS ADSCRITAS
Ciencias de los Alimentos	Análisis de Alimentos y Bromatología	Ampliación de Bromatología	6	Obligatorio	Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología
Ciencias de los Alimentos	Análisis de Alimentos y Bromatología	Técnicas Analíticas	6	Obligatorio	Físicoquímica Nutrición y Bromatología Química Analítica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Físicoquímica Química Analítica
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	Producción de materias primas	6	Obligatorio	Edafología y Química Agrícola Fisiología Fisiología Vegetal	Edafología y Química Agrícola
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	Fundamentos de Ingeniería Química	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	Operaciones básicas en la industria alimentaria	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	Tecnología de los alimentos 1	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Tecnología de los Alimentos	Industrias Alimentarias	Tecnología de los alimentos 2	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Tecnología de los Alimentos	Industrias Alimentarias	Biología alimentaria	6	Obligatorio	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Microbiología	Bioquímica y Biología Molecular II Microbiología
Tecnología de los Alimentos	Industrias Alimentarias	Plantas de procesado de alimentos	6	Obligatorio	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Toxicología alimentaria	6	Obligatorio	Medicina Legal y Forense Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Toxicología	Toxicología
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Microbiología alimentaria	6	Obligatorio	Medicina Legal y Forense Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Toxicología	Microbiología
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Parasitología alimentaria	6	Obligatorio	Medicina Legal y Forense Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Toxicología	Parasitología
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Higiene y seguridad alimentaria	6	Obligatorio	Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Medicina Legal y Forense Medicina Preventiva y Salud Pública Toxicología	Medicina Preventiva y Salud Pública
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	Nutrición	6	Obligatorio	Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	Dietética	6	Obligatorio	Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología
Nutrición y Salud	Salud Pública	Salud Pública	6	Obligatorio	Enfermería Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Medicina Legal y Forense Medicina Preventiva y Salud Pública Toxicología	Medicina Preventiva y Salud Pública
Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Gestión y calidad alimentaria	6	Obligatorio	Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Medicina Legal, Toxicología y Psiquiatría Medicina Preventiva y Salud Pública	Nutrición y Bromatología
Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	Legislación alimentaria y deontología	6	Obligatorio	Derecho Administrativo Medicina Legal Forense Nutrición y Bromatología Toxicología	Nutrición y Bromatología Derecho Administrativo
Prácticas y Trabajo de Fin de Grado	Prácticas Externas	Prácticas externas	12	Obligatorio	Todas las áreas con vinculación en el Grado	Todas las áreas con adscripción en el Grado
Prácticas y Trabajo de Fin de Grado	Trabajo de Fin de Grado	Trabajo de Fin de Grado	6	Obligatorio	Todas las áreas con vinculación en el Grado	Todas las áreas con adscripción en el Grado

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS	CARACTER	AREAS VINCULADAS	AREAS ADSCRITAS
Complementos de Formación	Industrias de Alimentos de Origen animal	Industrias de alimentos de origen animal	6	Optativo	Biología Animal Nutrición y Bromatología Ingeniería Química	Nutrición y Bromatología
Complementos de Formación	Industrias de Alimentos de Origen vegetal	Industrias de alimentos de origen vegetal	6	Optativo	Botánica Fisiología Vegetal Nutrición y Bromatología Ingeniería Química	Nutrición y Bromatología Ingeniería Química
Complementos de Formación	Enzimología de los alimentos	Enzimología de los alimentos	6	Optativo	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Bioquímica y Biología Molecular II
Complementos de Formación	Tecnología de bebidas alcohólicas	Tecnología de bebidas alcohólicas	6	Optativo	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bromatología
Complementos de Formación	Química Agrícola	Química agrícola	6	Optativo	Edafología y Química Agrícola	Edafología y Química Agrícola
Complementos de Formación	Ingeniería de Procesos Alimentarios	Ingeniería de procesos alimentarios	6	Optativo	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Complementos de Formación	Bioprocesos Industriales	Bioprocesos Industriales	6	Optativo	Bioquímica y Biología Molecular Ingeniería Química Nutrición y Bromatología	Ingeniería Química
Complementos de Formación	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición	6	Optativo	Fisiología Nutrición y Bromatología	Fisiología
Complementos de Formación	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de análisis agroalimentario	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de análisis agroalimentario	6	Optativo	Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Química Analítica
Complementos de Formación	Fisiología y Tecnología de la posrecolección	Fisiología y Tecnología de la posrecolección	6	Optativo	Botánica Fisiología Vegetal	Fisiología Vegetal
Complementos de Formación	Plantas transgénicas y alimentación	Plantas transgénicas y alimentación	6	Optativo	Botánica Fisiología Vegetal	Fisiología Vegetal
Complementos de Formación	Química de los fármacos y marcadores orgánicos de los alimentos. Trazabilidad	Química de los fármacos y marcadores orgánicos de los alimentos. Trazabilidad	6	Optativo	Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Química Farmacéutica y Orgánica
Complementos de Formación	Reacciones y compuestos inorgánicos en tecnología Alimentaria	Reacciones y compuestos inorgánicos en tecnología alimentaria	6	Optativo	Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Química Inorgánica
Complementos de Formación	Procesos fisicoquímicos de interés en los alimentos	Procesos fisicoquímicos de interés en los alimentos	6	Optativo	Físicoquímica Ingeniería Química Química Analítica Química Farmacéutica y Orgánica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica	Físicoquímica
Complementos de Formación	Biología Molecular Aplicada a la Alimentación	Biología Molecular aplicada a la alimentación	6	Optativo	Bioquímica y Biología Molecular I Bioquímica y Biología Molecular II Bioquímica y Biología Molecular III Genética	Bioquímica y Biología Molecular II
Complementos de Formación	Plantas de interés alimentario	Plantas de interés alimentario	6	Optativo	Botánica Fisiología Vegetal	Botánica