

# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

## Universidad de Zaragoza

### Curso 1º

CUATRIMESTRE 1				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
PRIMER CURSO	Formación básica	Química general	FB	6
	Formación básica	Fundamentos de química analítica	FB	6
	Formación básica	Física general y fundamentos del análisis físico	FB	6
	Formación básica	Matemáticas	FB	6
	Formación básica	Microbiología	FB	6

CUATRIMESTRE 2				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
	Formación básica	Técnicas instrumentales de análisis químico	FB	6
	Formación básica	Bioquímica	FB	6
	Formación básica	Fisiología general y de la nutrición	FB	6
	Formación básica	Fundamentos de economía alimentaria	FB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Producción de materias primas en la industria alimentaria	OB	6

FB: Formación Básica; OB: Obligatoria; OP: Optativa.

# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Universidad de Zaragoza

---

## Curso 2º

CUATRIMESTRE 1				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
SEGUNDO CURSO	Formación básica	Fundamentos de ingeniería química	FB	6
	Química y análisis de los alimentos	Química y bioquímica de los alimentos	OB	6
	Química y análisis de los alimentos	Bromatología	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Microbiología de los alimentos	OB	6
	Gestión y calidad en la industria alimentaria	Dirección de empresas alimentarias	OB	6

CUATRIMESTRE 2				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Operaciones básicas en la industria alimentaria	OB	6
	Química y análisis de los alimentos	Análisis químico de los alimentos	OB	6
	Química y análisis de los alimentos	Análisis físico y sensorial de los alimentos	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Análisis microbiológico de los alimentos	OB	6
	Nutrición y Salud	Nutrición y dietética	OB	6

FB: Formación Básica; OB: Obligatoria; OP: Optativa.

# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

## Universidad de Zaragoza

### Curso 3º

CUATRIMESTRE 1				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
TERCER CURSO	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos I	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Bioteología alimentaria	OB	6
	Nutrición y Salud	Salud Pública y alimentación	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria general	OB	6
	Gestión y calidad en la industria alimentaria	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	OB	6

CUATRIMESTRE 2				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos II	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Cocinado industrial y restauración colectiva	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Diseño industrial y gestión medioambiental	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria aplicada	OB	6
	Gestión y calidad en la industria alimentaria	Legislación alimentaria	OB	6

FB: Formación Básica; OB: Obligatoria; OP: Optativa.

# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Universidad de Zaragoza

## Curso 4º

CUATRIMESTRE 1				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
CUARTO CURSO	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la leche y de ovoproductos	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la carne y del pescado	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de productos vegetales	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Enología	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Gestión de la seguridad alimentaria	OB	6

CUATRIMESTRE 2				
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
	Módulo de integración	Optativa	OP	6
	Módulo de integración	Optativa	OP	6
	Módulo de integración	Prácticum planta piloto	OB	6
	Módulo de integración	Prácticas externas	OB	6
	Módulo de integración	Proyecto fin de grado	OB	6

FB: Formación Básica; OB: Obligatoria; OP: Optativa.

**OPTATIVAS:** Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos  
Intensificación en el sector cárnico y del pescado  
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas  
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal  
Intensificación en el sector de bebidas  
Innovación en la industria alimentaria