



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

**GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Distribución temporal de asignaturas									
Curso 1º									
Primer cuatrimestre					Segundo cuatrimestre				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área	Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Biología</b>	6	B	Zoología	Zoología (100%)	<b>Bioquímica</b>	6	B	Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular (100%)
<b>Alimentación y Cultura</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)	<b>Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria</b>	6	B	Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía, Sociología y Política Agrarias 100% (1)
<b>Matemáticas</b>	6	B	Matemáticas	Matemática Aplicada (100%)	<b>Estadística</b>	6	B	Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas, Economía Aplicada	Estadística e Investigación Operativa (100%)
<b>Química Inorgánica</b>	6	B	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Química Inorgánica (100%)	<b>Física</b>	6	B	Física	Física Aplicada 100% (1)
<b>Química Orgánica</b>	6	B	Química Orgánica	Química Orgánica (100%)	<b>Fisiología</b>	6	B	Biología Celular, Fisiología e Inmunología	Fisiología (100%)
Total.....	30				Total.....	30			

Distribución temporal de asignaturas									
Curso 2º									
Primer cuatrimestre					Segundo cuatrimestre				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área	Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Microbiología</b>	6	B	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Microbiología (100%)	<b>Bromatología Descriptiva</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)
<b>Química y Bioquímica de los Alimentos</b>	6	OB	- Bioquímica y Biología Molecular - Química Agrícola, Edafología y Microbiología	- Bioquímica y Biología Molecular (50%) - Edafología y Química Agrícola (50%)	<b>Microbiología de los Alimentos</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)
<b>Análisis Químico de Alimentos</b>	6	OB	Química Analítica	Química Analítica (100%)	<b>Fundamentos de Ingeniería Química</b>	9	OB	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química(100%)
<b>Legislación Alimentaria</b>	6	OB	Derecho Público y Económico	Derecho Administrativo (100%)	<b>Fundamentos de Producción Animal</b>	4,5	OB	Producción Animal	Producción Animal (100%)
<b>Salud Pública</b>	6	OB	Ciencias Médicas y Quirúrgicas	Medicina Preventiva y Salud Pública (100%)	<b>Fundamentos de Producción Vegetal</b>	4,5	OB	Agronomía	Producción Vegetal (100%)
Total.....	30				Total.....	30			

Distribución temporal de asignaturas									
Curso 3º									
Primer cuatrimestre					Segundo cuatrimestre				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área	Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Análisis Bromatológico</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%	<b>Fundamentos de Nutrición</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%
<b>Operaciones Básicas</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%	<b>Fundamentos de Higiene Alimentaria</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%
<b>Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria</b>	6	OB	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química 100%	<b>Toxicología Alimentaria</b>	6	OB	Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	Toxicología 100%
<b>Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad</b>	4,5	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%	<b>Fermentaciones Industriales</b>	4,5	OB	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Microbiología 100%
<b>Fundamentos de Tecnología de los Alimentos</b>	9	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%	<b>Industrias Alimentarias de Origen Animal</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%
Total.....	31,5				Total.....	28,5			

Distribución temporal de asignaturas									
Curso 4º									
Primer cuatrimestre					Segundo cuatrimestre				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área	Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios</b>	4,5	OB	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química (100%)	<b>Optativa 2</b>	3	Opta	Ver cuadro anexo	Ver cuadro anexo
<b>Gestión de la Seguridad Alimentaria</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)	<b>Optativa 3</b>	3	Opta	Ver cuadro anexo	Ver cuadro anexo
<b>Nutrición Aplicada</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)	<b>Optativa 4</b>	3	Opta	Ver cuadro anexo	Ver cuadro anexo
<b>Parasitología Alimentaria</b>	4,5	OB	Sanidad Animal	Parasitología (100%)	<b>Optativa 5</b>	3	Opta	Ver cuadro anexo	Ver cuadro anexo
<b>Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal</b>	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de Alimentos (100%)	<b>Prácticas Externas</b>	12	PE	Todos los que imparten docencia en el Grado	(Ver cuadro final)
<b>Optativa 1</b>	3	Opta	Ver cuadro anexo	Ver cuadro anexo	<b>Trabajo Fin de Grado</b>	6	TFG	Todos los que imparten docencia en el Grado	(Ver cuadro final)
Total.....	30				Total.....	30			

OPTATIVAS					
ASIGNATURAS	Curso	Cuatrimestre	ECTS	DEPARTAMENTOS	ÁREAS
<b>Automática, Control e Instrumentación</b>	4º	1º	3	Física Aplicada, Radiología y Medicina Física	Física Aplicada (100%)
<b>Coloides. Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos</b>	4º	1º	3	Química Física y Termodinámica Aplicada	Química Física (100%)
<b>Marketing Alimentario</b>	4º	1º	3	Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía, Sociología y Política Agrarias (100%)
<b>Aditivos Alimentarios</b>	4º	2º	3	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Edafología y Química Agrícola (100%)
<b>Análisis Cromatográfico de Alimentos</b>	4º	2º	3	Química Analítica	Química Analítica (100%)
<b>Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias</b>	4º	2º	3	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Edafología y Química Agrícola (100%)
<b>Bioteología Alimentaria</b>	4º	2º	3	Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular (100%)
<b>Use of NIRS Technology for Feed and Food Characterization and Safety</b>	4º	2º	3	- Producción Animal - Bromatología y Tecnología de los Alimentos	- Producción Animal <b>67 % (3)</b> - Nutrición y Bromatología <b>33 % (3)</b>
<b>Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos</b>	4º	2º	3	Química Orgánica	Química Orgánica (100%)
<b>Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>	4º	2º	3	Filologías Inglesa y Alemana	Filología Inglesa (100%)
<b>Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas</b>	4º	2º	3	Genética	Genética (100%)
<b>Bioreactors</b>	4º	2º	3	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química (100%)
<b>Control Alimentario en el Comercio Exterior</b>	4º	2º	3	Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	Toxicología (100%) <b>(4)</b>
<b>Tecnología de las Bebidas</b>	4º	2º	3	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Edafología y Química Agrícola (100%)
<b>Tecnología Culinaria</b>	4º	2º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de Alimentos (100%)
<b>Tecnología Gastronómica I (2)</b>	4º	2º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos (100%)
<b>Tecnología Gastronómica II (2)</b>	4º	2º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos (100%)
<b>Análisis Sensorial de Alimentos (2)</b>	4º	2º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos (100%)
<b>Patrimonio Gastronómico (2)</b>	4º	1º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)
<b>I+D+i en Gastronomía (2)</b>	4º	2º	3	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)

% Adscripción de Prácticas y Trabajo Fin de Grado a áreas de conocimiento CG (26/02/16)				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Prácticas Externas</b>	12	PE	Agronomía	Producción Vegetal 3,6
			Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	Toxicología 2,4
			Biología Celular, Fisiología e Inmunología	Fisiología 2,4
			Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular 4,8
			Bromatología y Tecnología Alimentos	Nutrición y Bromatología 20,7
				Tecnología de los Alimentos 11,8
			Ciencias Médicas y Quirúrgicas	Medicina Preventiva y Salud Pública 2,4
			Ciencias Morfológicas y Sociosanitarias	Medicina Legal y Forense 1,2
			Derecho Público y Económico	Derecho Administrativo 2,4
			Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía, Sociología y Política Agrarias 3,3
			Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Estadística e Investigación Operativa 2,4
			Filologías Inglesa y Alemana	Filología Inglesa 1,2
			Física Aplicada, Radiología y Medicina Física	Física Aplicada 1,2
			Genética	Genética 1,2
			Matemáticas	Matemática Aplicada 2,4
			Producción Animal	Producción Animal 2
			Psicología	Psicología Evolutiva y de la Educación 1,2
			Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Edafología y Química Agrícola 4,8
				Microbiología 4,2
			Química Analítica	Química Analítica 3,6
Química Física y Termodinámica Aplicada	Química Física 1,2			
Química Inorgánica e Ing. Química	Ingeniería Química 8,8			
	Química Inorgánica 2,4			

% Adscripción de Prácticas y Trabajo Fin de Grado a áreas de conocimiento CG (26/02/16)				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	6	TFG	Química Orgánica	Química Orgánica 3,6
			Sanidad Animal	Parasitología 1,8
			Zoología	Zoología 2,4
			Agronomía	Producción Vegetal 3,6
			Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	Toxicología 2,4
			Biología Celular, Fisiología e Inmunología	Fisiología 2,4
			Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular 4,8
			Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 20,7
				Tecnología de los Alimentos 11,8
			Ciencias Médicas y Quirúrgicas	Medicina Preventiva y Salud Pública 2,4
			Ciencias Morfológicas y Sociosanitarias	Medicina Legal y Forense 1,2
			Derecho Público y Económico	Derecho Administrativo 2,4
			Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía, Sociología y Política Agrarias 3,3
			Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Estadística e Investigación Operativa 2,4
			Filologías Inglesa y Alemana	Filología Inglesa 1,2
			Física Aplicada, Radiología y Medicina Física	Física Aplicada 1,2
			Genética	Genética 1,2
			Matemáticas	Matemática Aplicada 2,4
			Producción Animal	Producción Animal 2
			Psicología	Psicología Evolutiva y de la Educación 1,2
Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Edafología y Química Agrícola 4,8			
	Microbiología 4,2			
Química Analítica	Química Analítica 3,6			
Química Física y Termodinámica Aplicada	Química Física 1,2			

% Adscripción de Prácticas y Trabajo Fin de Grado a áreas de conocimiento CG (26/02/16)				
Asignatura	ECTS	carácter	Departamento	Área
			Química Inorgánica e Ing. Química	Ingeniería Química 8,8
				Química Inorgánica 2,4
			Química Orgánica	Química Orgánica 3,6
			Sanidad Animal	Parasitología 1,8
			Zoología	Zoología 2,4

- Adscripción 1º curso: Aprobada en Consejo de Gobierno de 31/05/2011
- Adscripción 2º curso: Aprobada en Consejo de Gobierno de 02/03/2012
- Adscripción 3º curso: Aprobada en Consejo de Gobierno de 27/02/2013
- Adscripción 4º curso: Aprobada en Consejo de Gobierno de 07/03/2014

- (1) **Modificación aprobada en Consejo de Gobierno de 25/01/2018**
- (2) **Adscripción aprobada en Consejo de Gobierno de 23/02/2018**
- (3) **Modificación aprobada en Consejo de Gobierno de 01/02/2019**
- (4) **Modificación aprobada en Consejo de Gobierno de 25/03/22**