

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos forma profesionales que desarrollan su trabajo en el sector de las empresas alimentarias: gestión y aseguramiento de la calidad, análisis de alimentos, estudio y mejora de las operaciones de procesado de alimentos, diseño y desarrollo de nuevos alimentos como los funcionales, ecológicos, dietéticos, platos rápidos de preparar etc., y en el ámbito de la alimentación y su relación con la salud: nutrición y dietética, y alimentación de colectividades.



www.uclm.es/area/cta - www.uclm.es/cr/fquimicas

@CTAuclm - @CTAuclm_ALU - @FCTQ_uclm

nutricion.quimicas.cr@uclm.es – Tel. 926 29 53 00 ext. 3439 o 3403

Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas

Universidad de Castilla La – Mancha

Edificio Marie Curie, Calle Camilo José Cela s/n, 13071 Ciudad Real (España)

QR Grado CTA



Información para pre-universitarios:

www.uclm.es/area/cta/pre-uni

QR CTAuclm



PLAN DE ESTUDIOS
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ASIGNATURAS	CREDITOS ECTS	
:: 1er CURSO ::		
- Física	9	Anual
- Matemáticas	9	Anual
- Química General	12	Anual
- Biología	9	Anual
- Fisiología Humana	9	Anual
- Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6	1º S
- Microbiología	6	2º S
:: 2º CURSO ::		
- Ampliación de Química	6	1º S
- Compuestos orgánicos y su caracterización	9	Anual
- Bioquímica	9	Anual
- Materias Primas en la Industria Alimentaria	6	1º S
- Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	6	1º S
- Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos	6	1º S
- Análisis químico	6	2º S
- Bromatología I	6	2º S
- Tecnología de Alimentos I	6	2º S
:: 3er CURSO ::		
- Tecnología de Alimentos II	6	1º S
- Nutrición Humana	6	1º S
- Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria	6	1º S
- Biotecnología de Alimentos	6	1º S
- Higiene de los Alimentos I	6	1º S
- Análisis Sensorial	6	2º S
- Dietética y Alimentación Comunitaria	6	2º S
- Higiene de los Alimentos II	6	2º S
- Bromatología II	6	2º S
- Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	2º S
:: 4º CURSO ::		
- Toxicología Alimentaria	6	1º S
- Productos Cárnicos	6	1º S
- Productos Lácteos	6	1º S
- Enología	6	1º S
- Grasas y Aceites	6	1º S
- Trabajo Fin de Grado	12	2º S
- 3 Optativas	6 x 3	2º S

ASIGNATURAS OPTATIVAS
Prácticas Externas
Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas
Cereales y Derivados
Envases de los Alimentos
Alimentación y Salud
Caracterización y Gestión de Residuos

>> Más información sobre la planificación de las enseñanzas: www.uclm.es/area/CTA/estudios