

<b>GRADO EN CYTA CORDOBA</b>		<b>GRADO EN CYTA BURGOS</b>	
Biología	6	Biología General	6
Alimentación y Cultura	6	Alimentación y Cultura	3
Matemáticas	6	Matemáticas	6
Química Inorgánica	6	Química General	6
Química Orgánica	6	Química Orgánica	6
Bioquímica	6	Bioquímica	6
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	3
Estadística	6	Matemáticas	6
Física	6	Física Aplicada	6
Fisiología	6	Fisiología Humana	6
Microbiología	6	Microbiología	6
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	Química y Bioquímica de los Alimentos	6
Legislación Alimentaria	6	Legislación y Normalización Alimentarias	3
Análisis Químico de los Alimentos	6	Técnicas de Análisis	6
Salud Pública	6	Salud Pública	3
Bromatología Descriptiva	6	Bromatología I	6
		Bromatología II	4,5
		Bromatología III	4,5
Microbiología de los Alimentos	6	Microbiología y Parasitología de los Alimentos I	4,5
		Microbiología y Parasitología de los Alimentos II	4,5
Fundamentos de Ingeniería Química	9	Fundamentos de la Ingeniería Química	6
Fundamentos de Producción Animal	4,5	Producción de Materias Primas	4,5
Fundamentos de Producción Vegetal	4,5	Producción de Materias Primas	4,5
Análisis Bromatológico	6	Técnicas de Análisis	6
		Análisis Sensorial de los Alimentos	4,5
Operaciones Básicas	6	Operaciones básicas en la Industria Alimentaria I	4,5
		Operaciones básicas en la Industria Alimentaria II	4,5
Fermentaciones Industriales	4,5	Biotecnología Alimentaria	6
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5	Métodos para la Calidad y el Control de Medidas	6
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	9	Tecnología de los Alimentos I	4,5
		Tecnología de los Alimentos II	4,5
Fundamentos de Nutrición	6	Nutrición	6
Fundamentos de Higiene Alimentaria	6	Toxoinfecciones Alimentarias	6
Toxicología Alimentaria	6	Toxicología Abiótica de los Alimentos	3
Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6
Industrias Alimentarias de Origen Animal	6	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	6
Nutrición Aplicada	6	Dietética	6
Tecnología del procesado de alimentos de origen vegetal	6	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	6
Diseño de plantas de procesos alimentarios	4,5	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Parasitología alimentaria	4,5	Microbiología	6
		Microbiología y Parasitología de los Alimentos I	4,5
		Microbiología y Parasitología de los Alimentos II	4,5
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	Sistemas de Gestión de la Calidad	3
		Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria	3
Prácticas Externas	12	Prácticas Externas	12

<b>GRADO EN CYTA CORDOBA</b>		<b>GRADO EN CYTA CASTILLA LA MANCHA</b>	
Biología	6	Biología	9
Alimentación y Cultura	6	Fundamentos de ciencia y tecnología de los alimentos	6
Matemáticas	6	Matemáticas	9
Química Inorgánica	6	Química General	9
Química Orgánica	6	Compuestos orgánicos y su caracterización	9
Bioquímica	6	Bioquímica	9
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6
Estadística	6	Matemáticas	9
Física	6	Física	9
Fisiología	6	Fisiología Humana	9
Microbiología	6	Microbiología	6
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Legislación Alimentaria	6	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria	6
Análisis Químico de los Alimentos	6	Análisis Químico	6
Salud Pública	6	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Bromatología Descriptiva	6	Bromatología I	6
		Bromatología II	6
Microbiología de los Alimentos	6	Higiene de los Alimentos I	6
Fundamentos de Ingeniería Química	9	Tecnología de los Alimentos I	6
		Tecnología de los Alimentos II	6
Fundamentos de Producción Animal	4,5	Materias primas en la Industria Alimentaria	6
Fundamentos de Producción Vegetal	4.5	Materias primas en la Industria Alimentaria	6
Análisis Bromatológico	6	Bromatología II	6
		Análisis Sensorial	6
Operaciones Básicas	6	Operaciones básicas en la Industria Alimentaria	6
Fermentaciones Industriales	4.5	Biotecnología de Alimentos	6
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4.5	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	9	Tecnología de los Alimentos I	6
		Tecnología de los Alimentos II	6
Fundamentos de Nutrición	6	Nutrición Humana	6
Fundamentos de Higiene Alimentaria	6	Higiene de los alimentos II	6
Toxicología Alimentaria	6	Toxicología Alimentaria	6
Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6	Caracterización y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria	6
Industrias Alimentarias de Origen Animal	6	Productos Cárnicos	6
		Productos Lácteos	6
Nutrición Aplicada	6	Dietética y Alimentación Comunitaria	6
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	6	Grasas y Aceites	6
		Enología	6
		Cereales y Derivados	6
Diseño de plantas de procesos alimentarios	4.5	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Parasitología alimentaria	4.5	Higiene de los Alimentos II	6
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	<b>SIN CORRESPONDENCIA</b>	
Prácticas Externas	12	Prácticas Externas	6