



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
Biología	6	B	Zoología	Zoología (100%)	Bioquímica	6	B	Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular (100%)
Alimentación y Cultura	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	B	Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía, Sociología y Política Agrarias 100% (1)
Matemáticas	6	B	Matemáticas	Matemática Aplicada (100%)	Estadística	6	B	Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas, Economía Aplicada	Estadística e Investigación Operativa (100%)
Química Inorgánica	6	B	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Química Inorgánica (100%)	Física	6	B	Física	Física Aplicada 100% (1)
Química Orgánica	6	B	Química Orgánica	Química Orgánica (100%)	Fisiología	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
Microbiología	6	B	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Microbiología (100%)	Bromatología Descriptiva	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	OB	- Bioquímica y Biología Molecular - Química Agrícola, Edafología y Microbiología	- Bioquímica y Biología Molecular (50%) - Edafología y Química Agrícola (50%)	Microbiología de los Alimentos	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología (100%)
Análisis Químico de Alimentos	6	OB	Química Analítica	Química Analítica (100%)	Fundamentos de Ingeniería Química	9	OB	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química(100%)
Legislación Alimentaria	6	OB	Derecho Público y Económico	Derecho Administrativo (100%)	Fundamentos de Producción Animal	4,5	OB	Producción Animal	Producción Animal (100%)
Salud Pública	6	OB	Ciencias Médicas y Quirúrgicas	Medicina Preventiva y Salud Pública (100%)	Fundamentos de Producción Vegetal	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
Análisis Bromatológico	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%	Fundamentos de Nutrición	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%
Operaciones Básicas	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%	Fundamentos de Higiene Alimentaria	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%
Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6	OB	Química Inorgánica e Ingeniería Química	Ingeniería Química 100%	Toxicología Alimentaria	6	OB	Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	Toxicología 100%
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Nutrición y Bromatología 100%	Fermentaciones Industriales	4,5	OB	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	Microbiología 100%
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	9	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%	Industrias Alimentarias de Origen Animal	6	OB	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos 100%
Total.....	31,5				Total.....	28,5			

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

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

* Adscripción transitoria para el curso 2021-22

- (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**