



Itinerari curricular del Grau de Ciència i tecnologia dels aliments Pla d'estudis 2010 acreditat. 240 ECTS

Primer semestre		Segon semestre	
PRIMER	ECTS		ECTS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari ▪ Biologia cel·lular i genètica ▪ Bioquímica ▪ Experimentació al Laboratori ▪ Química General i Inorgànica 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bioestadística i Matemàtica Aplicada ▪ Biologia Molecular i Genòmica ▪ Física i Físicoquímica ▪ Fisiologia Humana ▪ Química Orgànica 	6 6 6 6 6
SEGON			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Microbiologia general ▪ Anàlisi instrumental ▪ Fonaments de tecnologia ▪ Nutrició humana ▪ Química dels aliments 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anàlisi d'aliments I ▪ Composició i propietats dels aliments ▪ Microbiologia i parasitologia d'aliments ▪ Operacions unitàries I ▪ Producció de primeres matèries 	6 6 6 6 6
TERCER			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anàlisi d'aliments II ▪ Gestió de qualitat i normativa alimentària ▪ Nutrició i salut ▪ Operacions unitàries II ▪ Seguretat alimentària I 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene en la indústria alimentària i APPCC ▪ Ingredients i formulació d'aliments ▪ Pràctiques d'anàlisi d'aliments ▪ Seguretat alimentària II ▪ Tecnologia dels aliments ▪ Assignatures optatives 	6 6 6 6 6 6
QUART			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de qualitat de processos i productes ▪ Economia i gestió a l'empresa agroalimentària ▪ Salut pública i epidemiologia nutricional ▪ Assignatures optatives 	6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliments funcionals i nous aliments ▪ Biotecnologia alimentària ▪ Gestió ambiental en la indústria alimentària ▪ Pràctiques Externes (singular) ▪ Treball Final de Grau (singular) ▪ Assignatures optatives 	6 6 6 6 6 6

Assignatures optatives CTA (12 ECTS)*

Primer semestre	ECTS	Segon semestre	ECTS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries ▪ Anàlisi sensorial dels aliments ▪ Tecnologia culinària ▪ Tècniques de separació i identificació ▪ Treball Dirigit 	3 3 3 3 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bioinformàtica i modelització molecular ▪ Innovació, màrqueting i comunicació ▪ Plantes d'ús alimentari ▪ Tecnologies de conservació i envasat ▪ Treball Dirigit 	3 3 3 3 6