

ANEXO I

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ciclo de Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	Créditos ECTS reconocidos	Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
0465 – Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos (15 ECTS)	12	Procesado de alimentos de origen animal (6 ECTS) Procesado de alimentos de origen vegetal (6 ECTS)	Obligatoria Obligatoria
0462 – Tecnología alimentaria (10 ECTS)	6	Tecnología de los Alimentos (6 ECTS)	Obligatoria
0467 – Control microbiológico y sensorial de los alimentos (4 ECTS) 0468 – Nutrición y seguridad alimentarias (5 ECTS)	6	Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad (6 ECTS)	Obligatoria
0472 - Formación y orientación laboral (5 ECTS) 0473 - Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS)	6	Economía de la Empresa y Emprendedores (6 ECTS)	Optativa
0463- Biotecnología Alimentaria (6 ECTS)	6	Biotecnología Alimentaria (6 ECTS)	Obligatoria
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria (7 ECTS)	6	Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos (6 ECTS)	Optativa
0474 - Formación en centros de trabajo (22 ECTS)	12	Prácticas Externas (12 ECTS)	Prácticas Externas
Total créditos reconocidos en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Hasta 54 créditos ECTS			

Ciclo de Grado Superior en Dirección de Cocina

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior	Créditos ECTS	Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los
----------------------------------------------	---------------	------------------------------------------------------

Dirección de cocina	reconocidos	Alimentos	
0497-Procesos de Preelaboración y Conservación en la cocina (16 ECTS) 0499-Procesos de elaboración culinaria (16 ECTS)	12	Técnicas Culinarias y Gastronomía I (6 ECTS) Técnicas Culinarias y Gastronomía II (6 ECTS)	Obligatoria Optativa
0506 -Formación y orientación laboral (5 ECTS). 0507- Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS).	6	Economía de la Empresa y Emprendedores (6 ECTS)	Optativa
0179-Inglés (7 ECTS)	6	Inglés II (6 ECTS)	Obligatoria
Total créditos reconocidos en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Hasta 24 créditos ECTS			

Ciclo de Grado Superior en Química Industrial

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior Química Industrial	Créditos ECTS reconocidos	Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
0186-Transporte de Sólidos y Fluidos (8 ECTS) 0187-Generación y Recuperación de Energía (10 ECTS) 0189-Reactores Químicos (7 ECTS)	6	Fundamentos de Ingeniería Química	Obligatoria
0186-Transporte de Sólidos y Fluidos (8 ECTS) 0187-Generación y Recuperación de Energía (10 ECTS) 0188- Operaciones Básicas en la Industria Química (14 ECTS)	6	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	Obligatoria
0196 -Formación y orientación laboral (5 ECTS). 0197- Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS).	6	Economía de la Empresa y Emprendedores (6 ECTS)	Optativa
Total créditos reconocidos en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Hasta 18 créditos ECTS			

Ciclo de Grado Superior en Laboratorio de Análisis y Control de Calidad

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior Laboratorio de Análisis y Control de Calidad	Créditos ECTS reconocidos	Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
0066- Análisis Químicos (15 ECTS) 0069-Ensayos Físicoquímicos (9 ECTS)	12	Química (6 ECTS) Química Orgánica (6 ECTS)	Obligatoria Obligatoria

0070- Ensayos microbiológicos (10 ECTS)	6	Microbiología y Parasitología de los Alimentos	Obligatoria
0074 -Formación y orientación laboral (5 ECTS). 0075- Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS).	6	Economía de la Empresa y Emprendedores (6 ECTS)	Optativa
0071-Ensayos biotecnológicos (9 ECTS)	6	Biotecnología Alimentaria (6 ECTS)	Obligatoria
0076-Formación en centros de trabajo (22 ECTS)	12	Prácticas Externas (12 ECTS)	Prácticas Externas
Total créditos reconocidos en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Hasta 42 créditos ECTS			

GRADO EN GASTRONOMÍA

Ciclo de Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	Créditos ECTS reconocidos	Asignaturas del Grado en Gastronomía	
0462 – Tecnología alimentaria (10 ECTS)	6	Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración (6 ECTS)	Obligatoria
0467 – Control microbiológico y sensorial de los alimentos (4 ECTS) 0468 – Nutrición y seguridad alimentarias (5 ECTS)	6	Higiene y Seguridad Alimentaria (6 ECTS)	Obligatoria
0472 - Formación y orientación laboral (5 ECTS) 0473 - Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS)	6	Emprendimiento y Gastronomía (6 ECTS)	Obligatoria
0474 - Formación en centros de trabajo (22 ECTS)	12	Prácticas Externas I (6 ECTS) Prácticas Externas II (6 ECTS)	Prácticas Externas Prácticas Externas
Total créditos reconocidos en el Grado en Gastronomía: Hasta 30 créditos ECTS			

Ciclo de Grado Superior en Dirección de Cocina

Módulo cursado en el Ciclo de Grado Superior Dirección de Cocina	Créditos ECTS reconocidos	Asignaturas del Grado en Gastronomía	
---------------------------------------------------------------------	------------------------------	--------------------------------------	--

0497-Procesos de Praelaboración y Conservación en la cocina (16 ECTS) 0499-Procesos de elaboración culinaria (16 ECTS)	12	Técnicas Culinarias I (6 ECTS) Técnicas Culinarias II (6 ECTS)	Obligatoria Obligatoria
0498-Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (12 ECTS)	6	Repostería y Panificación (6 ECTS)	Obligatoria
0506 -Formación y orientación laboral (5 ECTS). 0507- Empresa e iniciativa emprendedora (4 ECTS).	6	Emprendimiento y Gastronomía (6 ECTS)	Obligatoria
0179-Inglés (7 ECTS)	6	Inglés aplicado a la Gastronomía I (6 ECTS)	Obligatoria
0503-Gestión administrativa y comercial en restauración (4 ECTS) 0500-Gestión de la producción en cocina (15 ECTS)	6	Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	Obligatoria
0504-Recursos humanos y dirección de equipos en restauración (3 ECTS) 0500-Gestión de la producción en cocina (15 ECTS)	6	Recursos Humanos	Optativa
0508-Formación en centros de trabajo (22 ECTS)	30	Prácticas Externas I (6 ECTS) Prácticas Externas II (6 ECTS) Prácticas Externas III (18 ECTS)	Prácticas Externas Prácticas Externas Prácticas Externas
Total créditos reconocidos en el Grado en Gastronomía: Hasta 72 créditos ECTS			

