

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid

CURSO 2011-2012

COMPEMENTOS DE FORMACIÓN

ANÁLISIS QUÍMICO BIOQUÍMICA FISIOLOGÍA INGENIERÍA QUÍMICA MICROBIOLOGÍA QUÍMICA INORGÁNICA

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

ALIMENTACIÓN Y CULTURA
BROMATOLOGÍA
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
INGENIERÍA ALIMENTARIA
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
QUÍMICA Y BIOQUIMÍCA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA PROYECTOS SALUD PÚBLICA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE PRIMER CURSO

ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS GESTIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA ZOONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

ASIGNATURAS OPTATIVAS SEGUNDO CURSO

AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES
DIETÉTICA APLICADA
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
INTERACCIONES DIETA-XENOBIÓTICOS
LACTOLOGÍA
RESTAURACIÓN COLECTIVA
SEGURIDAD ALIMENTARIA
TÉCNICAS DE MERCADO