



**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**  
**ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO**

**PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Primer Semestre**

**CRÉDITOS (ECTS)**

**(Obligatorias)**

<b>Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria</b> (CÓDIGO ASIGNATURA: 804295)	6
<b>Normalización y Legislación Sanitaria</b> (Código asignatura: 804299)	6
<b>Proyectos</b> (Código asignatura: 804286)	6
<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b> (Código asignatura: 804289)	9

**(Optativas)**

<b>Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos</b> (Código asignatura: 804302)	6
<b>Restauración Colectiva</b> (Código asignatura: 804307)	6

**PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Segundo Semestre**

**(Obligatorias)**

<b>Prácticas Externas</b> (CÓDIGO ASIGNATURA: 804300)	9
<b>Trabajo Fin de Grado</b> (Código asignatura: 804301)	9

**(Optativas)**

<b>Aguas de Consumo Mineromedicinales</b> (Código asignatura: 804303)	6
<b>Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria</b> (Código asignatura: 804308)	6
<b>Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias</b> (Código asignatura: 804309)	6
<b>Técnicas de Producción Animal</b> (Código asignatura: 804305)	6
<b>Tecnología Ambiental</b> (Código asignatura: 804306)	6
<b>Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas</b> (Código asignatura: 804304)	6