



**Facultad de Veterinaria**  
**Universidad Zaragoza**

## **Anexo1.1**

Junta de Facultad  
Sesión Extraordinaria  
20 de diciembre de 2011

**Propuesta de asignación a áreas**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los**  
**Alimentos**

---



ADSCRIPCIÓN DE LA DOCENCIA DE ASIGNATURAS DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, Y COORDINACIÓN DE GUÍAS DOCENTES  
**CURSO ACADÉMICO 2012-2013**

**PRIMER CURSO** DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso	ECTS	ASIGNATURA	Carácter	ÁREAS DE CONOCIMIENTO	ECTS	Áreas para Coordinación	Distribución
1º	6	<b>Química General</b>	FB	Química Analítica (Dpto. Química Analítica)	6	Química Analítica	1º Semestre
1º	6	<b>Fundamentos de Química Analítica</b>	FB	Química Analítica (Dpto. Química Analítica)	6	Química Analítica	1º Semestre
1º	6	<b>Física General y Fundamentos del Análisis Físico</b>	FB	Física Aplicada (Dpto. Física Aplicada)	6	Física Aplicada	1º Semestre
1º	6	<b>Matemáticas</b>	FB	Matemática Aplicada (Dpto. Matemática Aplicada)	6	Matemática Aplicada	1º Semestre
1º	6	<b>Microbiología</b>	FB	Sanidad Animal (Dpto. Patología Animal)	6	Sanidad Animal	1º Semestre
1º	6	<b>Técnicas Instrumentales de Análisis químico</b>	FB	Química Analítica (Dpto. Química Analítica)	6	Química Analítica	2º Semestre
1º	6	<b>Bioquímica</b>	FB	Bioquímica y Biología Molecular (Dpto. Bioquímica y Biología Molecular y Celular)	6	Bioquímica y Biología Molecular	2º Semestre
1º	6	<b>Fisiología General y de la Nutrición</b>	FB	Fisiología (Dpto. Farmacología y Fisiología)	6	Fisiología	2º Semestre
1º	6	<b>Fundamentos de Economía Alimentaria</b>	FB	Economía, Sociología y Política Agraria (Dpto. Agricultura y Economía Agraria)	5	Economía, Sociología y Política Agraria	2º Semestre
				Antropología Social (Dpto. Psicología y Sociología)	1		
1º	6	<b>Producción de Materias Primas en la Industria Alimentaria</b>	OB	Producción Animal (Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)	3	Producción Animal	2º Semestre
				Edafología y Química Agrícola (Dpto. Agricultura y Economía Agraria)	3		



ADSCRIPCIÓN DE LA DOCENCIA DE ASIGNATURAS DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, Y COORDINACIÓN DE GUÍAS DOCENTES  
**CURSO ACADÉMICO 2012-2013**

**SEGUNDO CURSO** DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso	ECTS	ASIGNATURA	Carácter	ÁREAS DE CONOCIMIENTO	ECTS	Áreas para Coordinación	Distribución
2º	6	<b>Fundamentos de Ingeniería Química</b>	FB	Ingeniería Química <i>(Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)</i>	6	Ingeniería Química	1º Semestre
2º	6	<b>Química y Bioquímica de los Alimentos</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
2º	6	<b>Bromatología</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	1º Semestre
2º	6	<b>Microbiología de los Alimentos</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	1º Semestre
2º	6	<b>Dirección de Empresas Alimentarias</b>	OB	Economía, Sociología y Política Agraria <i>(Dpto. Agricultura y Economía Agraria)</i>	6	Economía, Sociología y Política Agraria	1º Semestre
2º	6	<b>Análisis Químico de los Alimentos</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
2º	6	<b>Análisis Físico y Sensorial de los Alimentos</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	5	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
				Física Aplicada <i>(Dpto. Física Aplicada)</i>	1		
2º	6	<b>Análisis Microbiológico de los Alimentos</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	2º Semestre
2º	6	<b>Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria</b>	OB	Ingeniería Química <i>(Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)</i>	6	Ingeniería Química	2º Semestre
2º	6	<b>Nutrición y Dietética</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	2º Semestre



**TERCER CURSO** DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso	ECTS	ASIGNATURA	Carácter	ÁREAS DE CONOCIMIENTO	ECTS	Áreas para Coordinación	Distribución
3º	6	<b>Tecnología de los Alimentos I</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
3º	6	<b>Biotecnología Alimentaria</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	4,8	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
				Genética <i>(Dpto. Anatomía, Embriología y Genética Animal)</i>	1,2		
3º	6	<b>Salud Pública y Alimentación</b>	OB	Medicina Preventiva y Salud Pública <i>(Dpto. Microbiología, Medicina Preventiva y Salud Pública)</i>	6	Medicina Preventiva y Salud Pública	1º Semestre
3º	6	<b>Higiene Alimentaria General</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	1º Semestre
3º	6	<b>Gestión Integral de la Calidad de la Industria Alimentaria</b>	OB	Economía, Sociología y Política Agraria <i>(Dpto. Agricultura y Economía Agraria)</i>	2	Ingeniería de los Procesos de Fabricación	1º Semestre
				Ingeniería de los Procesos de Fabricación <i>(Dpto. Ingeniería de Diseño y Fabricación)</i>	2		
				Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	2		
3º	6	<b>Tecnología de los Alimentos II</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
3º	6	<b>Cocinado Industrial y Restauración colectiva</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	5	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
				Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	1		
3º	6	<b>Diseño Industrial y Gestión Medioambiental</b>	OB	Ingeniería de los Procesos de Fabricación <i>(Dpto. Ingeniería de Diseño y Fabricación)</i>	4	Ingeniería de los Procesos de Fabricación	2º Semestre
				Tecnología del Medio Ambiente <i>(Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)</i>	2		
3º	6	<b>Higiene Alimentaria Aplicada</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	2º Semestre
3º	6	<b>Legislación Alimentaria</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	2º Semestre



**CUARTO CURSO DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Curso	ECTS	ASIGNATURA	Carácter	ÁREAS DE CONOCIMIENTO	ECTS	Áreas para Coordinación	Distribución
4º	6	<b>Tecnología de la Leche y de Ovoproductos</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
4º	6	<b>Tecnología de la Carne y del Pescado</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
4º	6	<b>Tecnología de Productos Vegetales</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	1º Semestre
4º	6	<b>Enología</b>	OB	Química Analítica <i>(Dpto. Química Analítica)</i>	6	Química Analítica	1º Semestre
4º	6	<b>Gestión de la Seguridad Alimentaria</b>	OB	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Nutrición y Bromatología	1º Semestre
4º	6	<b>Prácticum Planta Piloto</b>	OB	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)</i>	6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
4º	6	<b>Prácticas Externas</b>	OB	Todas las áreas de la titulación	6		2º Semestre
4º	6	<b>Proyecto Fin de Grado</b>	OB	Todas las áreas de la titulación	6		2º Semestre
4º	6	<b>Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos</b>	OP	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. P.A.C.A)</i>	3,6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. P.A.C.A)</i>			1,5			
	Antropología Social <i>(Dpto. Psicología y Sociología)</i>			0,3			
	Economía, Sociología y Política Agraria <i>(Dpto. Agricultura y Economía Agraria)</i>			0,3			
	Tecnología del Medio Ambiente <i>(Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)</i>			0,3			
4º	6	<b>Intensificación en el sector cárnico y del pescado</b>	OP	Tecnología de los Alimentos <i>(Dpto. P.A.C.A)</i>	3,6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
	Nutrición y Bromatología <i>(Dpto. P.A.C.A)</i>			1,5			
	Antropología Social <i>(Dpto. Psicología y Sociología)</i>			0,3			
	Economía, Sociología y Política Agraria <i>(Dpto. Agricultura y Economía Agraria)</i>			0,3			
	Tecnología del Medio Ambiente <i>(Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)</i>			0,3			



ADSCRIPCIÓN DE LA DOCENCIA DE ASIGNATURAS DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, Y COORDINACIÓN DE GUÍAS DOCENTES  
CURSO ACADÉMICO 2012-2013

**CUARTO CURSO** DEL TÍTULO DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Continuación)

Curso	ECTS	ASIGNATURA	Carácter	ÁREAS DE CONOCIMIENTO	ECTS	Áreas para Coordinación	Distribución
4º	6	<b>Intensificación en el sector de frutas y hortalizas</b>	OP	Tecnología de los Alimentos (Dpto. P.A.C.A)	3,6	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
				Nutrición y Bromatología (Dpto. P.A.C.A)	1,5		
				Antropología Social (Dpto. Psicología y Sociología)	0,3		
				Economía, Sociología y Política Agraria (Dpto. Agricultura y Economía Agraria)	0,3		
				Tecnología del Medio Ambiente (Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)	0,3		
4º	6	<b>Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal</b>	OP	Tecnología de los Alimentos (Dpto. P.A.C.A)	4,0	Tecnología de los Alimentos	2º Semestre
				Nutrición y Bromatología (Dpto. P.A.C.A)	1,1		
				Antropología Social (Dpto. Psicología y Sociología)	0,3		
				Economía, Sociología y Política Agraria (Dpto. Agricultura y Economía Agraria)	0,3		
				Tecnología del Medio Ambiente (Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)	0,3		
4º	6	<b>Intensificación en el sector de bebidas</b>	OP	No activada para el curso 2012-2013		No activada para el curso 2012-2013	2º Semestre
4º	6	<b>Innovación en la Industria Alimentaria</b>	OP	Tecnología de los Alimentos (Dpto. P.A.C.A)	0,2	Nutrición y Bromatología	2º Semestre
				Nutrición y Bromatología (Dpto. P.A.C.A)	3,0		
				Antropología Social (Dpto. Psicología y Sociología)	0,3		
				Ingeniería de los Procesos de Fabricación (Dpto. Ingeniería de Diseño y Fabricación)	0,4		
				Economía, Sociología y Política Agraria (Dpto. Agricultura y Economía Agraria)	0,3		
				Tecnología del Medio Ambiente (Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)	0,3		
				Ingeniería Química (Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente)	1,5		