



UNIVERSIDADE DE VIGO

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Campus: | Ourense |
| Centro: | Facultade De Ciencias |
| Titulación: | Ciencia E Tecnoloxía Dos Alimentos |
| Plano: | 22/08/2000 |

Servicios Informáticos de Xestión

Área de Tecnoloxías da Información e Comunicaci3ns



Extracto Informativo dos Planos de Estudio

Servicios Informáticos de Xestión

| | |
|----------------|-----------------------|
| Campus: | Ourense |
| Centro: | Facultade De Ciencias |

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Titulación: | Ciencia E Tecnoloxía Dos Alimentos |
| Plano: | 22/08/2000 |

| CÓDIGO E DENOMINACIÓN DA MATERIA | TIPO | CRÉDITOS | MATERIA/S CHAVE/S | TIPO DE CHAVE |
|----------------------------------|------|----------|-------------------|---------------|
|----------------------------------|------|----------|-------------------|---------------|

Segundo Ciclo

Sen Especialidade

Cuarto Curso

| | | | | |
|--|----------|------|--|--|
| 101412401 Bromatoloxía | Troncal | 15.0 | | |
| 101412402 Dietética | Troncal | 7.5 | | |
| 101412403 Hixiene Dos Alimentos I (Microbiolox. E Parasitol) | Troncal | 7.5 | | |
| 101412404 Nutrición Humana | Troncal | 7.5 | | |
| 101412405 Produción De Materias Primas | Troncal | 4.5 | | |
| 101412406 Química E Bioquímica Dos Alimentos | Troncal | 7.5 | | |
| 101412407 Saúde Pública | Troncal | 4.5 | | |
| 101412408 Tecnoloxía Alimentaria I (Operacións Básicas) | Troncal | 10.5 | | |
| 101412801 Análise Química E Instrumental | Opcional | 6.0 | | |
| 101412802 Aplicacións Das Enzimas Nas Industrias Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |
| 101412803 Bioenxeñaría | Opcional | 6.0 | | |
| 101412804 Enxeñaría Xenética | Opcional | 6.0 | | |
| 101412805 Física Aplicada Á Industria Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |
| 101412806 Interpretación De Diagramas De Proceso De Ind. Ali | Opcional | 6.0 | | |
| 101412807 Microbioloxía Industrial Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |

CRÉDITOS NECESARIOS PARA SUPERA-LO CURSO:

Troncais: 64.5

Opcionais: 6.0

Obrigatorios: 0.0

Libre Elección: 6.0

Fin da Especialidade

Especialidade: Enoloxía

Quinto Curso

| | | | | |
|--|-------------|------|--|--|
| 101412501 Alimentación E Cultura | Troncal | 4.5 | | |
| 101412502 Economía E Xestión Na Empresa Alimentaria | Troncal | 6.0 | | |
| 101412503 Hixiene Dos Alimentos II (Toxicoloxía) | Troncal | 7.5 | | |
| 101412504 Normalización E Lexislación Alimentaria | Troncal | 4.5 | | |
| 101412505 Tecnoloxía Alimentaria II (Procesam. De Alimentos) | Troncal | 10.5 | | |
| 101412521 Prácticas Tuteladas | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412611 Análise E Control De Calidade En Enoloxía | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412612 Avaliación Sensorial Dos Alimentos | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412613 Enoloxía | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412614 Enotecnia | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412615 Introducción Á Viticultura | Obrigatoria | 4.5 | | |

CRÉDITOS NECESARIOS PARA SUPERA-LO CURSO:

Troncais: 33.0

Opcionais: 0.0

Obrigatorios: 27.0

Libre Elección: 9.0

Fin da Especialidade

Especialidade: Industrias

Quinto Curso

| | | | | |
|--|-------------|------|--|--|
| 101412501 Alimentación E Cultura | Troncal | 4.5 | | |
| 101412502 Economía E Xestión Na Empresa Alimentaria | Troncal | 6.0 | | |
| 101412503 Hixiene Dos Alimentos II (Toxicoloxía) | Troncal | 7.5 | | |
| 101412504 Normalización E Lexislación Alimentaria | Troncal | 4.5 | | |
| 101412505 Tecnoloxía Alimentaria II (Procesam. De Alimentos) | Troncal | 10.5 | | |
| 101412521 Prácticas Tuteladas | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412621 Alimentos De Orixe Vexetal | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412622 Ciencia E Tecnoloxía Da Carne | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412623 Ciencia E Tecnoloxía Do Leite | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412624 Industrias Alimentarias | Obrigatoria | 4.5 | | |



Extracto Informativo dos Planos de Estudio

Servicios Informáticos de Xestión

| | |
|----------------|-----------------------|
| Campus: | Ourense |
| Centro: | Facultade De Ciencias |

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Titulación: | Ciencia E Tecnoloxía Dos Alimentos |
| Plano: | 22/08/2000 |

| CÓDIGO E DENOMINACIÓN DA MATERIA | TIPO | CRÉDITOS | MATERIA/S CHAVE/S | TIPO DE CHAVE |
|--|-------------|---------------------|-------------------|---------------|
| 101412625 Tecnoloxía Dos Produtos Pesqueiros | Obrigatoria | 4.5 | | |
| CRÉDITOS NECESARIOS PARA SUPERA-LO CURSO: | | | | |
| Troncais: 33.0 | | Obrigatorios: 27.0 | | |
| Opcionais: 0.0 | | Libre Elección: 9.0 | | |

Fin da Especialidade

Especialidade: Xenérica

Quinto Curso

| | | | | |
|--|-------------|---------------------|--|--|
| 101412501 Alimentación E Cultura | Troncal | 4.5 | | |
| 101412502 Economía E Xestión Na Empresa Alimentaria | Troncal | 6.0 | | |
| 101412503 Hixiene Dos Alimentos II (Toxicoloxía) | Troncal | 7.5 | | |
| 101412504 Normalización E Lexislación Alimentaria | Troncal | 4.5 | | |
| 101412505 Tecnoloxía Alimentaria II (Procesam. De Alimentos) | Troncal | 10.5 | | |
| 101412521 Prácticas Tuteladas | Obrigatoria | 4.5 | | |
| 101412611 Análise E Control De Calidade En Enoloxía | Opcional | 4.5 | | |
| 101412612 Avaliación Sensorial Dos Alimentos | Opcional | 4.5 | | |
| 101412613 Enoloxía | Opcional | 4.5 | | |
| 101412614 Enotecnia | Opcional | 4.5 | | |
| 101412615 Introducción Á Viticultura | Opcional | 4.5 | | |
| 101412621 Alimentos De Orixe Vexetal | Opcional | 4.5 | | |
| 101412622 Ciencia E Tecnoloxía Da Carne | Opcional | 4.5 | | |
| 101412623 Ciencia E Tecnoloxía Do Leite | Opcional | 4.5 | | |
| 101412624 Industrias Alimentarias | Opcional | 4.5 | | |
| 101412625 Tecnoloxía Dos Produtos Pesqueiros | Opcional | 4.5 | | |
| 101412801 Análise Química E Instrumental | Opcional | 6.0 | | |
| 101412802 Aplicacións Das Enzimas Nas Industrias Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |
| 101412803 Bioenxeñería | Opcional | 6.0 | | |
| 101412804 Enxeñaría Xenética | Opcional | 6.0 | | |
| 101412805 Física Aplicada Á Industria Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |
| 101412806 Interpretación De Diagramas De Proceso De Ind. Ali | Opcional | 6.0 | | |
| 101412807 Microbioloxía Industrial Alimentaria | Opcional | 6.0 | | |
| CRÉDITOS NECESARIOS PARA SUPERA-LO CURSO: | | | | |
| Troncais: 33.0 | | Obrigatorios: 4.5 | | |
| Opcionais: 22.5 | | Libre Elección: 9.0 | | |

Fin da Especialidade

Fin do Ciclo

Acceso ó Segundo Ciclo

Para acceder o segundo ciclo, tendo superado o primeiro ciclo doutra titulación, será necesario superar os correspondentes complementos de formación.

Observacións

A columna TIPO DE CHAVE, pode tomar os seguintes valores:

M: Impide a matrícula se non se supera a chave.

C: Impide a cualificación se non se supera a chave.

R: Téñense que matricular á vez, pero non impide a cualificación.

T: Pódese matricular se estivo matriculado, algunha vez, da materia chave.

As materias que non se imparten ou sin dereito a docencia amósanse en cursiva.