

ANEXO 1. OPTATIVIDAD GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Optativa	Marque con una X		
	Sin modificaciones	Con modificaciones	Se elimina
Aditivos alimentarios			
Análisis cromatográfico de alimentos			
Aprovechamiento de subproductos de industrias alimentarias			
Automática, Control e Instrumentación			
Biotecnología alimentaria			
Coloides. Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos			
Espectrometría de masas y RMN en alimentos			
Inglés aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Marketing alimentario			
Mejora de la calidad de los alimentos de origen animal mediante metodologías genéticas			
<i>Bioreactors</i>			
Control alimentario en el comercio exterior			
Tecnología culinaria			
Tecnología de las bebidas			
Análisis sensorial de alimentos			
I+D+i en gastronomía			
Patrimonio gastronómico			
Tecnología gastronómica I			
Tecnología gastronómica II			
<i>Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety</i>			
<i>Colloids. Fundamentals and applications in food</i>			
<i>Improvement of the quality of food of animal origin through genetic methodologies</i>			
Indique a continuación la(s) nueva(s) optativa(s) que propone el Departamento (añada cuantas filas sean necesarias)			