

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6292 *Resolución de 23 de abril de 2018, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Una vez aceptada por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación para el Conocimiento Madri+d, la modificación del plan de estudios ya verificado,

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, ha resuelto publicar de nuevo el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que, con efectos desde el curso 2018-2019, quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Madrid, 23 de abril de 2018.–El Rector, Rafael Garesse Alarcón.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Rama Ciencias)

5.1 Estructura de las enseñanzas

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	24
Prácticas externas	9
Trabajo de fin de Grado	15
Total	240

Tabla 2. Esquema del plan de estudios.

Primer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias Básicas.	Biología.	Biología Celular y Molecular.	6	Formación básica.
	Química.	Química I.	6	Formación básica.
		Química II.	6	Formación básica.
		Análisis Químico.	6	Formación básica.
	Física.	Física.	6	Formación básica.
	Matemáticas.	Matemáticas.	6	Formación básica.
	Estadística.	Estadística.	6	Formación básica.
Ciencias de la Alimentación.	Producción de Materias Primas Alimentarias.	Producción de Materias Primas Alimentarias.	6	Obligatoria.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Operaciones y Procesos en la Industria Alimentaria I.	6	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Antropología de la Alimentación.	Antropología de la Alimentación.	6	Obligatoria.

Segundo curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias Básicas.	Fisiología.	Fisiología Humana.	6	Formación básica.
	Bioquímica.	Bioquímica.	6	Formación básica.
	Biología.	Microbiología.	6	Formación básica.
Ciencias de la Alimentación.	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Composición y Propiedades de los Alimentos I.	6	Obligatoria.
	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Composición y Propiedades de los Alimentos II.	6	Obligatoria.
	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Obligatoria.
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de Productos Vegetales.	6	Obligatoria.
		Ingeniería de la Industria Alimentaria.	6	Obligatoria.
		Operaciones y Procesos en la Industria Alimentaria II.	6	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Microbiología y Parasitología Alimentarias.	6	Obligatoria.

Tercer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de la Leche y Ovoproductos.	6	Obligatoria.
		Tecnología de la Carne y Pescado.	6	Obligatoria.
		Tecnología de Aceites y Grasas.	6	Obligatoria.
	Biotecnología Alimentaria.	Biotecnología Alimentaria.	6	Obligatoria.
Ciencias de la Alimentación.	Análisis de Alimentos.	Técnicas de Análisis de Alimentos I.	6	Obligatoria.
		Técnicas de Análisis de Alimentos II.	6	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Nutrición.	Nutrición y Dietética.	6	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Toxicología Alimentaria.	6	Obligatoria.
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Higiene Alimentaria.	6	Obligatoria.
		Optativa.	6	Optativa.

Cuarto curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Gestión de la Calidad.	6	Obligatoria.
		Economía de los Mercados Alimentarios y Legislación.	6	Obligatoria.
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología del Vino y Bebidas Alcohólicas.	6	Obligatoria.
		Optativas.	18	Optativa.
Trabajo fin de Grado y prácticas externas.	Prácticas externas.	Prácticas externas.	9	Prácticas externas.
	Trabajo fin de Grado.	Trabajo fin de Grado.	15	Trabajo fin de Grado.

Optativas

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias de la Alimentación.	Análisis de Alimentos.	Análisis sensorial de Alimentos.	6	Optativa.
Tecnología de Alimentos.	Biología Aplicada.	Biología Aplicada.	6	Optativa.
	Tecnologías de Conservación Alternativas.	Tecnologías de Conservación Alternativas.	6	Optativa.
	Tecnología Culinaria.	Tecnología Culinaria.	6	Optativa.
	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	6	Optativa.
	Investigación, desarrollo e Innovación en Industrias Alimentarias.	Investigación, desarrollo e Innovación en Industrias Alimentarias.	6	Optativa.
	Fermentaciones Alimentarias.	Fermentaciones Alimentarias.	6	Optativa.
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Gestión de la empresa alimentaria.	6	Optativa.
Alimentación y Salud.	Salud Pública.	Salud Pública.	6	Optativa.
	Alimentos Funcionales.	Alimentos Funcionales.	6	Optativa.
	Nutrigenética.	Nutrigenética.	6	Optativa.