

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

20604 *Resolución de 12 de diciembre de 2011, de la Universidad de Valencia, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 22 de enero de 2010 (publicado en el BOE de 26 de febrero de 2010 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 9 de febrero de 2010),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat de València, que quedará estructurado según consta en el Anexo a esta Resolución.

Valencia, 12 de diciembre de 2011.–El Rector, Esteban Jesús Morcillo Sánchez.

ANEXO

Plan de Estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat de València

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud.

Centro de impartición: Facultad de Farmacia.

Curso de implantación: 2009/2010.

1. Distribución del plan de estudios por carácter de materia en créditos ECTS:

Carácter de la materia	ECTS
Formación Básica	60
Obligatorias	135
Optativas	15
Prácticas Externas (Obligatorias)	18
Trabajo Fin de Grado (Obligatorio)	12
Créditos totales	240

2. Descripción de los módulos de que consta el plan de estudios:

Módulo: Ciencias Básicas

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Química.	Química general.	Formación básica.	6	1.º
	Química orgánica.	Formación básica.	6	1.º
Bioquímica.	Bioquímica.	Formación básica.	6	1.º
Fisiología.	Fisiología general.	Formación básica.	6	1.º

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Física.	Física.	Formación básica.	6	1.º
Estadística.	Estadística.	Formación básica.	6	1.º
Matemáticas.	Matemáticas.	Formación básica.	6	1.º
Microbiología.	Microbiología.	Formación básica.	6	1.º
Biología.	Biología general.	Formación básica.	6	1.º
	Biología vegetal y animal.	Formación básica.	6	2.º
Química analítica.	Química analítica.	Obligatorio.	6	2.º
Créditos totales			66	

Módulo: Ciencias de los Alimentos

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Bromatología	Bromatología	Obligatorio	10,5	2.º
Química de los alimentos	Química de los alimentos	Obligatorio	6	2.º
Análisis de los alimentos	Análisis de los alimentos	Obligatorio	6	3.º
Créditos totales			22,5	

Módulo: Tecnología de los Alimentos

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Ingeniería química.	Bases de la ingeniería química.	Obligatorio.	6	1.º
	Operaciones básicas.	Obligatorio.	9	2.º
Producción de materias primas.	Producción de materias primas.	Obligatorio.	6	2.º
Procesos de la industria alimentaria.	Transformación y conservación.	Obligatorio.	12	2.º
	Industrias alimentarias	Obligatorio.	9	3.º
Biología de alimentos.	Biología de alimentos.	Obligatorio.	6	4.º
Créditos totales			48	

Módulo: Seguridad Alimentaria

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Microbiología alimentaria.	Microbiología alimentaria.	Obligatorio.	6	3.º
Toxicología alimentaria.	Toxicología alimentaria.	Obligatorio.	6	3.º
Parasitología alimentaria.	Parasitología alimentaria.	Obligatorio.	6	3.º
Higiene alimentaria.	Higiene alimentaria.	Obligatorio.	4,5	4.º
Créditos totales			22,5	

Módulo: Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Economía y empresa.	Economía y empresa.	Obligatorio.	4,5	3.º
Gestión de calidad.	Gestión de calidad.	Obligatorio.	4,5	3.º
Legislación alimentaria y deontología.	Legislación alimentaria y deontología.	Obligatorio.	4,5	3.º
Créditos totales			13,5	

Módulo: Nutrición y Salud

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Documentación y metodología científica.	Documentación y metodología científica.	Obligatorio.	4,5	2.º
Nutrición y dietética.	Nutrición y dietética.	Obligatorio.	9	3.º
Bases de salud pública.	Bases de salud pública.	Obligatorio.	4,5	3.º
Alimentación y cultura.	Alimentación y cultura.	Obligatorio.	4,5	4.º
Créditos totales			22,5	

Módulo: Materias Optativas

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Iniciación a la investigación.	Iniciación a la investigación.	Optativo.	6	4.º
Nuevos alimentos.	Nuevos alimentos.	Optativo.	6	4.º
Toxicología laboral.	Toxicología laboral.	Optativo.	4,5	4.º
Análisis sensorial.	Análisis sensorial.	Optativo.	4,5	4.º
Envases.	Envases.	Optativo.	4,5	4.º
Enología.	Enología.	Optativo.	4,5	4.º
Aditivos alimentarios.	Aditivos alimentarios.	Optativo.	4,5	4.º
Créditos totales			34,5	

Módulo: Prácticas externas y Trabajo Final Fin de Grado

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Prácticas externas.	Prácticas externas.	Obligatorio.	18	4.º
Trabajo fin de grado.	Trabajo fin de grado.	Obligatorio.	12	4.º
Créditos totales			30	

Con la implantación del presente plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y a los efectos de lo establecido en el artículo 11.3 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, se declarará extinguido el plan de estudios conducente al título oficial de Licenciado o Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos publicado en el Boletín Oficial del Estado núm. 270, de 11 de noviembre de 1999.

Más información en la página web: <http://www.uv.es>