

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

- 1575** *Resolución de 10 de enero de 2012, de la Universidad de Córdoba, 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, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012, por Resolución del Secretario General de Universidades de 21 de diciembre de 2011).

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el art. 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 de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba.

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 10 de enero de 2012.—El Rector, José Manuel Roldán Nogueras.

ANEXO**Plan de Estudios de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba**

Rama de Conocimiento: Ciencias

Centro de Impartición: Facultad de Veterinaria

1. Distribución del Plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias	147
Optativas	15
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	6
Total.	240

2. Distribución de módulos, materias y asignaturas.

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica Común.	Biología.	Biología.	6
		Microbiología.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	6
	Empresa.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6
	Estadística.	Estadística.	6
	Física.	Física.	6
	Fisiología.	Fisiología.	6
	Matemáticas.	Matemáticas.	6
		Química.	Química Inorgánica.
Química Orgánica.	6		
Ciencia de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6
		Análisis de Alimentos y Bromatología.	Análisis Químico de Alimentos.
	Análisis Bromatológico.		6
	Alimentación y Cultura.		6
	Bromatología Descriptiva.		6
Tecnología de los Alimentos.	Fundamentos de Tecnología Alimentaria.	Fundamentos de Producción Animal.	4,5
		Fundamentos de Producción Vegetal.	4,5
		Fundamentos de Ingeniería Química.	9
		Operaciones Básicas.	6
		Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.	9
	Industrias Alimentarias.	Industrias Alimentarias de Origen Animal.	6
		Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6
		Fermentaciones Industriales.	4,5
		Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.	4,5
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Fundamentos de Higiene Alimentaria.	6
		Microbiología de los Alimentos.	6
		Gestión de la Seguridad Alimentaria.	6
		Toxicología Alimentaria.	6
		Parasitología Alimentaria.	4,5

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria.	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria.	Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.	4,5
		Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria.	6
		Legislación Alimentaria.	6
Nutrición y Salud.	Nutrición Humana.	Fundamentos de Nutrición.	6
		Nutrición Aplicada.	6
	Salud Pública.	Salud Pública.	6
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado.	Prácticas Externas.	Prácticas Externas.	12
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	6
Optatividad.	Optatividad.	Aditivos Alimentarios.	3
		Análisis Cromatográfico de Alimentos.	3
		Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias.	3
		Automática, Control e Instrumentación.	3
		Biotecnología Alimentaria.	3
		Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos.	3
		Conducta Alimentaria: Aspectos Psicológicos y de Mercado.	3
		Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos.	3
		Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	3
		Marketing Alimentario.	3
		Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal Mediante Metodologías Genéticas.	3
		Reactores Biológicos.	3
		Control Alimentario en el Comercio Exterior.	3
Tecnología Culinaria.	3		
Tecnología de las Bebidas.	3		

3. Distribución temporal de asignaturas.

Curso 1.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Biología.	6	Básico.	Bioquímica.	6	Básico.
Alimentación y Cultura.	6	Obligatorio.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	Básico.

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Matemáticas.	6	Básico.	Estadística.	6	Básico.
Química Inorgánica.	6	Básico.	Física.	6	Básico.
Química Orgánica.	6	Básico.	Fisiología.	6	Básico.
Total.	30		Total.	30	

Curso 2.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Microbiología.	6	Básico.	Bromatología Descriptiva.	6	Obligatorio.
Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Obligatorio.	Microbiología de los Alimentos.	6	Obligatorio.
Análisis Químico de Alimentos.	6	Obligatorio.	Fundamentos de Ingeniería Química.	9	Obligatorio.
Legislación Alimentaria.	6	Obligatorio.	Fundamentos de Producción Animal.	4,5	Obligatorio.
Salud Pública.	6	Obligatorio.	Fundamentos de Producción Vegetal.	4,5	Obligatorio.
Total.	30		Total.	30	

Curso 3.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Análisis Bromatológico.	6	Obligatorio.	Fundamentos de Nutrición.	6	Obligatorio.
Operaciones Básicas.	6	Obligatorio.	Fundamentos de Higiene Alimentaria.	6	Obligatorio.
Fermentaciones Industriales.	4,5	Obligatorio.	Toxicología Alimentaria.	6	Obligatorio.
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.	4,5	Obligatorio.	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria.	6	Obligatorio.
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.	9	Obligatorio.	Industrias Alimentarias de Origen Animal.	6	Obligatorio.
Total.	30		Total.	30	

Curso 4.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Aplicada.	6	Obligatorio.	Optativa 2.	3	Optativo.
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6	Obligatorio.	Optativa 3.	3	Optativo.

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.	4,5	Obligatorio.	Optativa 4.	3	Optativo.
Parasitología Alimentaria.	4,5	Obligatorio.	Optativa 5.	3	Optativo.
Gestión de la Seguridad Alimentaria.	6	Obligatorio.	Prácticas Externas.	12	Obligatorio.
Optativa 1.	3	Optativo.	Trabajo Fin de Grado.	6	Obligatorio.
Total.	30		Total.	30	

Opciones de Optatividad

Grupo de Asignaturas	Asignaturas
Optativa 1, a elegir entre:	Automática, Control e Instrumentación.
	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos.
	Marketing Alimentario.
Optativa 2, 3, 4, 5, a elegir entre:	Aditivos Alimentarios.
	Análisis Cromatográfico de Alimentos.
	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias.
	Biotecnología Alimentaria.
	Conducta Alimentaria: Aspectos Psicológicos y de Mercado.
	Espectrometría de masas y RMN en Análisis de Alimentos.
	Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal Mediante Metodologías Genéticas.
	Reactores Biológicos.
	Control Alimentario en el Comercio Exterior.
	Tecnología Culinaria.
Tecnología de las Bebidas.	