

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**7653** *Resolución de 18 de junio de 2015, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

De conformidad con lo establecido en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados, y emitido informe favorable por la Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación sobre la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha, publicado por Resolución de 20 de diciembre de 2010 en el «BOE» de 6 de enero de 2011,

Este Rectorado ha resuelto proceder a su publicación.

El plan de estudios modificado al que se refiere la presente resolución queda estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Ciudad Real, 18 de junio de 2015.–El Rector, Miguel Ángel Collado Yurrita.

## ANEXO I

**Plan de estudios de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

*Rama de Conocimiento: Ciencias*

Centros de impartición: Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real

Distribución general del plan de estudios:

Tipo de materia	ECTS
Formación Básica (FB) . . . . .	63
Obligatorias (OB) . . . . .	147
Optativas (OP) . . . . .	18
Trabajo Fin de Grado (TFG) . . . . .	12
<b>Créditos totales . . . . .</b>	<b>240</b>

Vinculación de las materias básicas con las materias de la rama de conocimiento:

Rama de Conocimiento	Materias	Asignaturas	ECTS	Materia correspondiente de la rama de conocimiento
CIENCIAS.	Física.	Fundamentos de Física.	9	FÍSICA.
	Matemáticas.	Matemáticas y Estadística.	9	MATEMÁTICAS.
	Química.	Química General.	12	QUÍMICA.
		Ampliación de Química.	6	
Biología.	Biología.	9	BIOLOGÍA.	

Rama de Conocimiento	Materias	Asignaturas	ECTS	Materia correspondiente de la rama de conocimiento
CIENCIAS DE LA SALUD.	Bioquímica.	Bioquímica.	9	BIOQUÍMICA.
	Fisiología.	Fisiología Humana.	9	FISIOLOGÍA.

Estructura general del plan de estudios por módulos, materias y asignaturas:

#### Primer curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS
FORMACIÓN BÁSICA.	Física.	Fundamentos de Física.	FB	9
	Matemáticas.	Matemáticas y Estadística.	FB	9
	Química.	Química General.	FB	12
	Biología.	Biología.	FB	9
	Fisiología.	Fisiología Humana.	FB	9
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	Microbiología.	Microbiología.	OB	6
	Fundamentos de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Fundamentos de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	OB	6

#### Segundo curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS
FORMACIÓN BÁSICA.	Química.	Ampliación de Química	FB	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	FB	9
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	Análisis Químico.	Análisis Químico.	OB	6
	Compuestos Orgánicos y su caracterización.	Compuestos Orgánicos y su caracterización.	OB	9
	Materias Primas en la Industria Alimentaria.	Materias Primas en la Industria Alimentaria.	OB	6
	Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos.	Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos.	OB	6
	Bromatología.	Bromatología I.	OB	6
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	OB	6
	Tecnología de Alimentos.	Tecnología de Alimentos I.	OB	6

#### Tercer curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	Bromatología.	Bromatología II.	OB	6
	Biocología de Alimentos.	Biocología de Alimentos.	OB	6
	Análisis Sensorial	Análisis Sensorial.	OB	6

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Tecnología de Alimentos.	Tecnología de Alimentos II.	OB	6
SEGURIDAD ALIMENTARIA.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	Higiene de los Alimentos I.	OB	6
		Higiene de los Alimentos II.	OB	6
GESTIÓN Y CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria.	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria.	OB	6
	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OB	6
NUTRICIÓN Y SALUD.	Nutrición Humana y Dietética.	Nutrición Humana.	OB	6
		Dietética y Alimentación Comunitaria.	OB	6

## Cuarto Curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Industrias Alimentarias I.	Productos Cárnicos.	OB	6
		Productos Lácteos.	OB	6
		Grasas y Aceites.	OB	6
		Enología.	OB	6
	Industrias Alimentarias II.	Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas.	OP	6
		Cereales y Derivados.	OP	6
	Envases de los Alimentos.	Envases de los Alimentos.	OP	6
SEGURIDAD ALIMENTARIA.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	Toxicología Alimentaria.	OB	6
GESTIÓN Y CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	Caracterización y gestión de residuos en la Industria Alimentaria	Caracterización y gestión de residuos en la Industria Alimentaria.	OP	6
NUTRICIÓN Y SALUD.	Alimentación y Salud.	Alimentación y Salud.	OP	6
TRABAJO FIN DE GRADO Y PRÁCTICAS EXTERNAS	Prácticas Externas.	Prácticas Externas	OP	6
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado	TFG	12